

【お詫び】本書『このおいしさ、まるでプロ級！ 味わいリッチな焼き菓子レシピ』に誤りがございましたので、お知らせいたします。

ページ/スイーツ名	修正箇所	誤	正
p102/プレーンシフォンケーキ	プロセス04の分量	砂糖の3割程度(30g)を③に加え	砂糖 20g を③に加え
p107/抹茶のシフォンケーキ	分量	+抹茶10g	+抹茶 5g
p107/紅茶のシフォンケーキ	分量	茶葉(アールグレイ)6g	茶葉(アールグレイ) 3g
p127/レモンオイルクッキー	材料	p15の材料の一部を変更 <ul style="list-style-type: none"> ・オイル50ml→40ml +レモン汁20ml 塩1つまみ ・バニラオイル3滴→不要 	p15の材料の一部を変更 <ul style="list-style-type: none"> ・オイル50ml→40ml +レモン汁20ml 塩1つまみ ・バニラオイル3滴→不要 ・卵1/3個分→不要