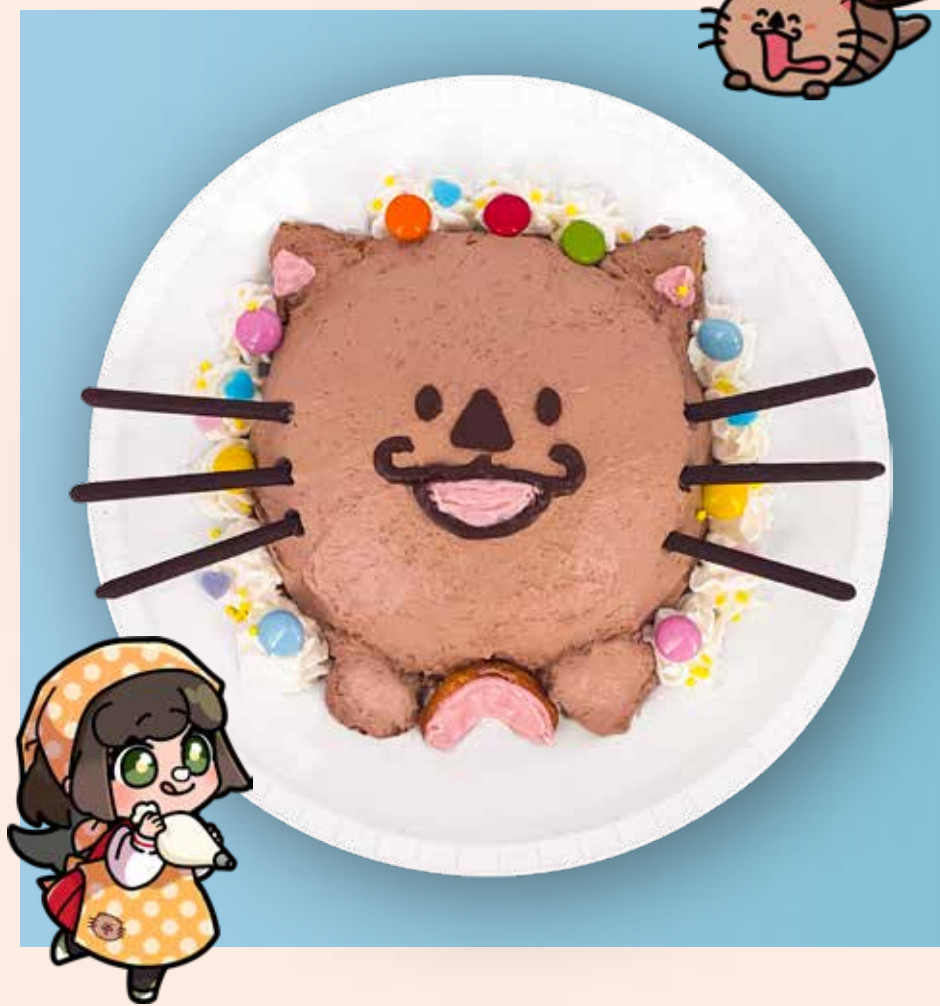


らこぽんケーキの つく리카た♪



らこぽんのお顔にそっくり♪ かわいいケーキ♡

包丁や火を使わずに作れるので

小さなお子さまにもおすすめ!

ぜひ!らこぽんケーキ作りに挑戦してみてね♪



用意するもの



材料

2人前(直径約15cm)



ケーキの外側

- スポンジ(イチゴスペシャル)……………1袋
- らくらくホイップ チョコレート……………1箱
- ポッキーまたはトッポ……………6本
- チョコペン ……………1本
- 飾りつけに使いたいお菓子、マーブルチョコ、フルーツなど

ケーキの中身

- らくらくホイップ(好きな味)……………1箱
- 中に入りたい具材
ジャム、缶詰、くだもの、きざんだチョコ など

必要な道具



- ボウルまたはお椀・茶碗などの丸みのある器
- 平たいお皿
- ラップ
- クッキングシート
- 下絵
- スプーン、フォーク、ヘラなど

作り方

step
01

ケーキの土台を作ろう！

1. 器にラップをぴっちり貼りつける。
ラップは器にかぶせられるくらいのも
の大きさに切って余らせる。



2. スポンジ（イチゴスペシャル）を
半分に分け、3層になっているのを
はがして1枚ずつにする。



3. スポンジを大きめにちぎり、
1.の器の形にそって敷き詰める。

このとき、2.のスポンジは使いきらず
3枚ほど残しておく



4. 3.の中いっぱいホイップと、
好きな具材を入れる。



5. 残しておいたスポンジでフタをし、
余らせたラップで全体をしっかり
包んだら15~20分冷蔵庫で冷やす。

2.のスポンジを2枚ほど使う



冷やす間に・・・

らこぽんのお顔を準備しよう！

下絵を用意して、上からクッキングシートを
乗せたら、チョコペンで下絵をなぞってらこぽんの
顔を描く。描いたら冷蔵庫で冷やして固める。



源氏パイに
ピンクの
チョコペンで
描く



step
02

ケーキがらこぼんに変身！

1. 冷蔵庫から出したら、お皿の上に逆さまに置き、ラップをゆっくりとはがす。



2. スポンジをまんべんなく覆うように表面全体にチョコホイップを塗る。



3. ヘラを使って表面をなめらかにする。



4. スポンジを耳の形にして置き、ホイップとピンク色のチョコペンで耳を作る。

（ スポンジの角を使うと
綺麗な形になるよ♪ ）



5. チョコペンで描いた顔パーツを
バランスよくケーキに乗せる。



6. バランスの良い長さに切った
ポッキーやトッポをヒゲの位置に刺す。



らこぽんの周りを
デコレーションして完成!



クレカ
スマホ決済
OK!

アプリ会員限定!

みらい子育て応援割

登録
特典

登録された方に
らこぽんちびぬいプレゼント!!
※お子様1名につき1個♪



18歳以下のお子様がいるご家庭のみなさま!

一度登録※1するだけで
お子様が18歳まで
店舗のお買い物が

5%OFF
ずっと

さらに

お誕生月クーポン

200円引

クーポンプレゼント!

お子様のお誕生月にお届け!

※お誕生月の前月までのご登録が
必要です。

お祝いクーポン

200円引

クーポンプレゼント!

12・15・18歳のお誕生月にお届け!

※お誕生月の前月までのご登録が
必要です。

アプリでらくらくスマート応募

お子様が参加条件の
キャンペーン

当選
確率

2倍!

※キャンペーンの応募にはスマートレジへの登録が必要です。

※16歳以上の会員本人も登録できます。※セルフレジでもご利用いただけます。
※一部商品(酒、Watts取扱い商品、ゴミ処理券、地域指定ゴミ袋など)を除きます。
※他の割引など、一部併用できないサービスがございます。※割引はご購入合計
金額(税抜)に適用されます。※精算後の割引対応はできません。
※1 スマートフォンの機種変更した場合など、再登録する必要があります。