

## 正誤表

弊社刊『お店のような味が出せる 失敗なしのとびきりおいしいお菓子』の記述に誤りがありました。お詫びとともに訂正させていただきます。

ページ・位置	正	誤
66 ページ・ バナナケーキの 作り方6 point 説明部分	油脂分が少なく小麦粉の多い生地だが、水分と糖分を多く含むバナナをたっぷり入れることで、焼き上がりはパサつかず、しっとりした食感になる。	卵に対してバターの量が少ない生地なので、卵とバターを混ぜ合わせたときに分離した状態になる。 小麦粉を加えてしっかりと混ぜていくことで、卵、バター、小麦粉がムラなく混ざった状態になる。

読者の皆様、ならびに関係者の皆様へご迷惑をおかけしましたことを深くお詫び申し上げます。