

🍪 クッキー作り 11月16日

材料(約20個分):バター(50g)・砂糖(40g)
ホットケーキミックス(150g)・牛乳(適量)

- ① バターを常温にしておいて、泡だて器で柔らかくします。



おいしそうな匂いがするね。

- ② 柔らかくなったバターにお砂糖を少しづつ入れ、かき混ぜます。



- ③ ホットケーキミックスを入れ、適量の牛乳を入れてながら手でこねて、丸くまとまるようにします。



丸いのできた!



- ④ 平らに伸ばして、型で抜きます。ハートや星、花など形が上手く抜けると大喜びでした。



クマさんクッキー可愛い!



- ⑤ クッキングシートに乗せて180℃のオーブンで15分焼きます。



いただきま〜す。



きゅっと力を込めて

- ⑥ 冷ましてから、チョコペンで顔や模様を描いて出来上がり!

日頃の粘土遊びの型抜き成果が出て飽きることなく最後まで上手にできました。他クラスの子の分も作って、みんなでおいしくいただきました。