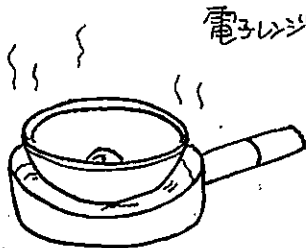


キラキラクッキー おやこづくりろう!

- <準備するもの> = 1人分 =
- 薄力粉 20g
 - とま卵 小1個
 - 抹茶 少々(あれば)
 - はかり
 - オーブン
 - アイスクリーム
 - 砂糖 小1/2
 - バター 5g
 - キャンディ 適量
 - ボール
 - 木づち(かまづち)
 - 分厚いビニール袋
 - 小皿
 - たねい
 - スプーン
 - タオル

<つくり方>

① ボールにバターを入れ、おたまで湯せんして溶かす。



電子レンジで溶かし
てもOK.

② はかりで薄力粉50gをはかり、ボールに薄力粉、砂糖、とま卵を入れ、スプーンで混ぜる。



③ 生地がまとまってきたら、手でこねてまとめる。

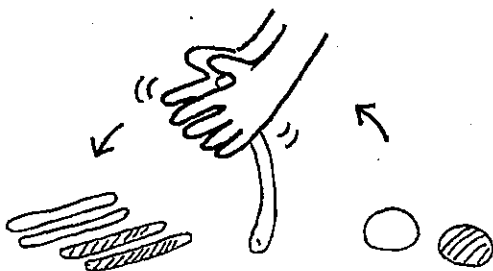


④ ③の生地を2つに分けて、片方に抹茶もかきよくこねて緑色の生地にする。(抹茶がなければ、そのままでも良い。)

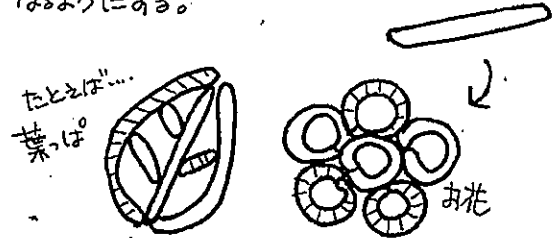


※ この間に、オーブンを170℃にあたためておく。

⑤ 2つの色の生地をひものように伸ばす。



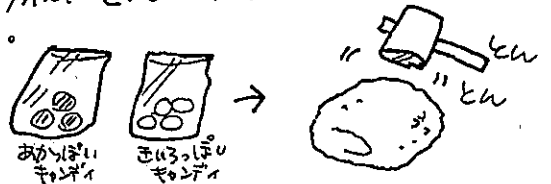
⑥ 2色のひも状の生地もつないで好きな形にする。
※ ひものほしとほしは、必ずつないで輪になるようにする。



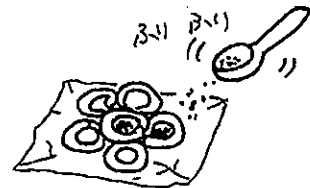
⑦ ⑥を下にアイスクリームをひいて、温度170℃のオーブンで10分焼く。



⑧ 焼くという間にキャンディを色分けして、それぞれの色別の分厚いビニール袋に入れ、ビニール袋をタオルに包んで、木づちでたたいてこねだまにする。



⑨ ⑦で焼き上がったクッキーを1度取り出して、⑧でこねだまにしたキャンディの輪の中に入れる。



⑩ もう一度オーブンに入れ、3分程焼く。キャンディが溶けたら、取り出して冷ます。キャンディが固まったらできあがり! おいしよ。

