

クッキング

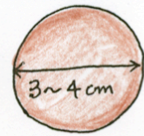


かぼちゃクッキー

桃 <7>

10ねん11がう10にち いしいほいくえん




<ざいりょう>



15こぶん

- こむぎこ ... 100g
- うらごししたかぼ"ちゃ ... 50g
- マーガリン ... 50g
- さとう ... 20g

<じゆんび>

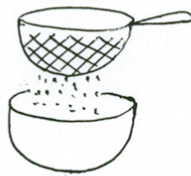
- こむぎこは 2 かいふるっておく
→ ダマにならないように
するためのよ
- かぼ"ちゃは ゆでてうらごしした
ものをつかうよ
- ど"うぐ" →   

<つくりかた>



① マーガリンを さとうと いっしょに
しろっぽくなるまで ホイッパーで
よくませる。


② ふるった こむぎこ
うらごししたかぼ"ちゃを



①にいれ、てで よくませ"て
1つにまとめます。



③ ②を まとめて、ひらたくし、

"●" →  まるをうえからつぶす

オーブンペーパーをしいたてっぱんに、
くっつかないように あいだをあけて
ならべ、180℃のオーブンで
15ぶん やく。

できたっ!



かぼちゃクッキー~を作ろう!



ざいりょうは・・・
マーガリン、さとう、こむぎこ、そして・・・
きょうのメインの
うらごしした かぼちゃ

まずは おきゅうしょくの せんせいの
おはなしを きこうね
ほらほら よこむいちゃうと
わかんなくなるよ。



「さあ～ おともだちと きょうりょくして
おいしい クッキーを つくりましょう。」



マーガリンを まぜて

「あ～ あわだてきに マーガリンが はいっちゃうよ」
そうだね(笑) かるく トントンしたら とれるよ



いちどに さとうを いれないで
さとうの ジャリジャリが
のこらないように
しっかり まぜようね



つぎは こむぎこを ふるいながら
いれましょう。
あんまり つよく ふると
こなが こぼれちゃうから
やさしくね。

ありゃりゃ！
あみのめんを おさえたら
こなが おちないよ。



こなを いれたら
うらごしした かぼちゃを
ドンっといれて・・・
「くっついて おちないよ・・・」



こなが なくなるまで
しっかり まぜてね。



うん。
じゅうぶん まざったみたい。
「かぼちゃ いれたら
かぼちゃいろに なったね」



きじを のぼして かためき してね
あまったきじは すきな かたち に してごらん



うあー いっ~ぱい できたね
さ やいて もらおう

じゃ～ん



あはは なんだか たのしくなる
かぼちゃクッキーの できあがり
どうぞ めしあがれ・・・