

調理

ハロウィンクッキー作り

🕒 所要時間 30分

支援のねらい

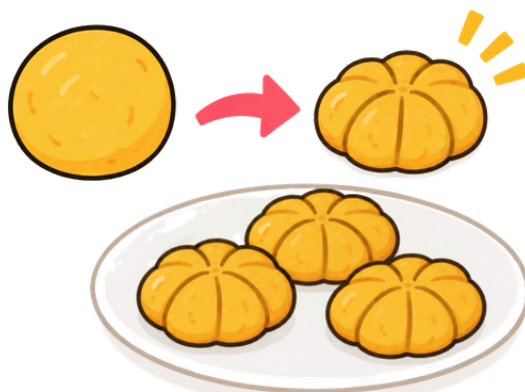
- ・ 季節の行事をお菓子作りをしながら楽しんでもらう

用意する物

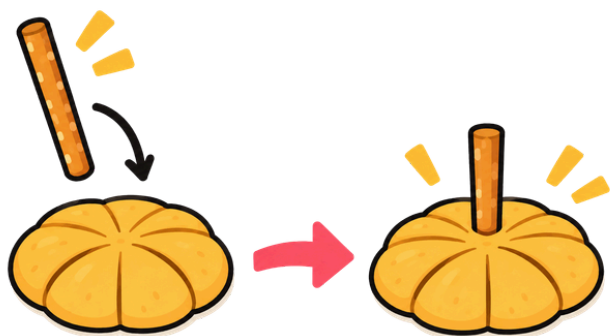
- めやす 直径4cm 厚み1.5cm 約11枚～13枚
- ・ ホットケーキミックス(200g)・サラダ油(大さじ3～4)
 - ・ かぼちゃパウダー(大さじ1～1.5)
 - ・ プリッツ適量 ・ ボウル ・ クッキングシート



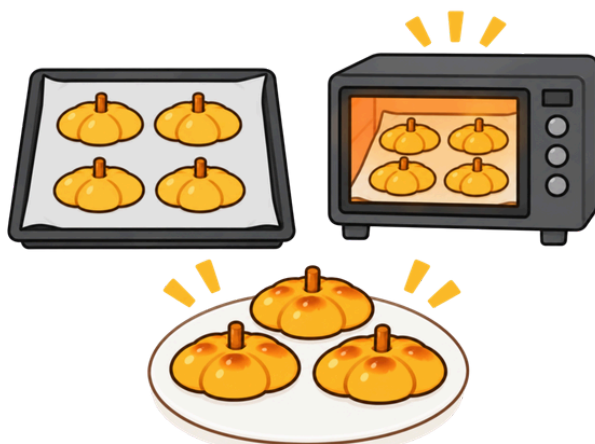
- ① ホットケーキミックスとサラダ油、かぼちゃパウダーをボールに入れて、かき混ぜて生地を作ります。



- ② 生地を丸めながらかぼちゃの形にします。



- ③ プリッツを頭にさします。



- ④ クッキングシートにのせて170度のオーブンで約15分ぐらい焼きます。



- ・ オーブンを時々見ながら、焼く時間を調整すること。
- ・ オーブンに子ども達が近づかないようにする。



- ・ ①で生地がパサつく時は、水を少し足して調整してもよい。
- ・ 生地を丸めたあと、何本か筋をいれるとかぼちゃらしく見える。