



おやこで あそぼう

# おうちで児童館

vol.42

作成：杉並区子ども家庭部児童青少年課



小学生向け

～今回のテーマ～

# さつまいも ソフトクッキー



- ☆用意するもの・・・さつまいも200g（1/3本くらい）  
 （5cmくらいのクッキーやくこぼん約20個分）  
 バター40g・さとう小さじ2・ホットケーキミックス80g  
 ほうちょう・なべ・ビニール袋ぶくろ・クッキングシート
- ☆作る時の注意点・・・ほうちょうを使う時は手をきらないように気をつけてください。  
 ゆでたり、オープンを使う時はやけどに注意してください。  
 大人と一緒いっしょにやりましょう！

① さつまいもは、皮をむき、角切りにしてゆでておく。



② ビニール袋ぶくろの中にバター、ゆでたさつまいも、さとう、ホットケーキミックスを入れ手でよくもんでまぜる。

粉っぽさがなくなればクッキー生地のできあがり！



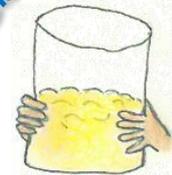
少しあたたかいさつまいもを使うとバターがとけてまぜやすいよ！

さつまいもの種類によって、耳たぶみみくらいの固さかたになるように調整ちようせいしましょう。

- ・固いようなら牛乳ぎゅうにゅうを入れてください。
- ・やわらかいようならホットケーキミックスを入れてください。



こねこね



③ 生地を丸め、上からおして直径5cm、あつさ5mmくらいにひろげる。少し間あいだをあけてクッキングシートにならべる。180℃にあたためたオープンで20分焼やいてできあがり！

- ・ホットプレート170℃  
片面7分ずつで焼くこともできます。
- ・オーブントースターではアルミホイルを使って20分、こがさないように、ようすをみながら焼やいてください！



## ゆうライン

ご紹介します♡

杉並子ども家庭支援センターの「子どもと家庭に関する総合相談窓口」です。お子さんのこと、子育てのこと、ご家族のことなど、一人で悩まず、お気軽にご相談ください。

☎5929-1901

月曜～土曜の午前9時～午後7時（祝日・年末年始を除く）



今回のおうちで児童館は子ども・子育てプラザ下井草の職員が作りました。

