



おやこで あそぼう

# おうちで児童館

vol.51

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～

## ちょこっとチョコの ハートクッキー



- ☆用意するもの・・・バター60g・ホットケーキミックス 120g・卵黄 1個分  
 (幅5cmくらいの ハート型クッキー約16個分) 板チョコレート 1枚  
 ビニール袋 (25cm×35cmくらい)・クッキングシート・ボール2こ・ハートの型
- ☆作る時の注意点・・・オープンやお湯を使う時はやけどに注意してください。  
 大人と一緒にやりましょう!

クッキー型がなければ  
丸いふたなどで  
型ぬきしよう!

① ビニール袋の中にバター、ホットケーキミックス、  
卵黄を入れ、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!

② 生地をビニール袋の中に入れてたまま、  
めんぼうであつさ3mmくらいにのばす。  
ビニール袋を切りひらいて、生地を型でぬく。  
焼くとふくらむので、少し間をあけて  
クッキングシートにならべる。

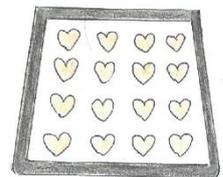
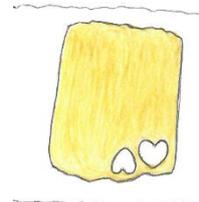
③ 170℃にあたためたオープンで  
15分焼き、さます。  
・オープントースターの場合は  
アルミホイルの上にクッキーをのせ  
12分程度焼きます。  
・こげそうな時は上からもかぶせ、  
ようすをみながら焼いてください。

④ 板チョコレートをわって、湯せんでとかす。  
焼きあがったハートのクッキーにとかした  
チョコレートをつけ、チョコレートが  
かたまればできあがり!  
・全体にチョコをつけ、カラフルスプレーをかけたり、  
まわりだけつけたり、上からたらしたり、  
丸いクッキーも、チョコづけで  
オリジナルバレンタインクッキーに!!

こねこね



バターは、冷蔵庫から出して、少しやわらかくなっているとまぜやすいよ!



下のボールにお湯、上のボールにわった板チョコをいれ、ゆっくりとかす



### ゆうライン

ご紹介します♡

杉並区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。

