



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。

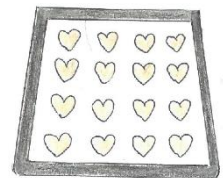
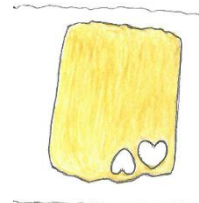
④ 板チョコレートをわって、湯せんでとかす。
焼きあがったハートのクッキーにとかしたチョコレートをつけ、チョコレートがかたまればできあがり!

・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。

