



おやこで あそぼう

おうちで児童館

vol.52

作成:杉並区子ども家庭部児童青少年課



4歳～小学生向け

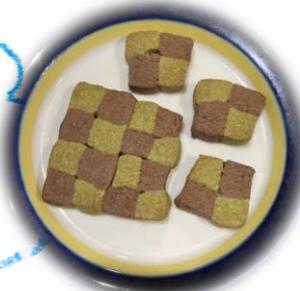
今話題のあのもようがクッキーに!
バレンタインにもぴったり!



いちまっ ~今回のテーマ~

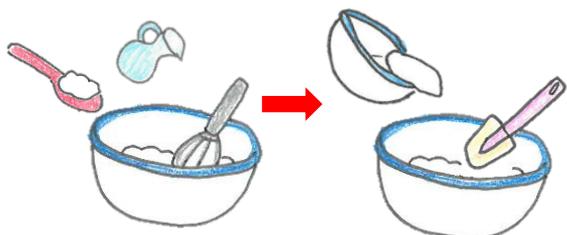
市松もようクッキー

- ☆用意するもの・・・ボウル、あわたてき、ゴムベラ、ラップ、包丁など
 【クッキー25枚分】バター(塩なし)50g、牛乳大さじ1、小麦粉90g、
 砂糖40g、ココアパウダー・抹茶パウダー各小さじ1.5
 ☆作るときの注意点・・・包丁を使う時は、けがに気をつけてね。



★生地を作ろう★

- ①ボウルにバターと砂糖を入れ、やわらかくなるまで、あわたてきでまぜます。牛乳を入れ、まぜます。
- ②小麦粉を入れて、ゴムベラでまぜます。

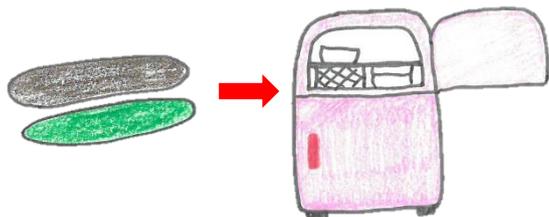


- ③生地を二つに分けて、それぞれココアと抹茶で色を付けます。



粉を入れたら、こねこねしないでさっくりまぜよう。めざせサクサク食感!

- ④色を付けた生地をまとめて、長めのかたまりにしてラップでくるんで、冷凍庫で15分ほどねかせます。

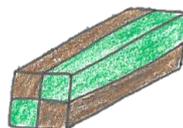


★形を作って焼こう★

- ①冷凍庫で冷やした生地を細長い四角になるように包丁で切ります。



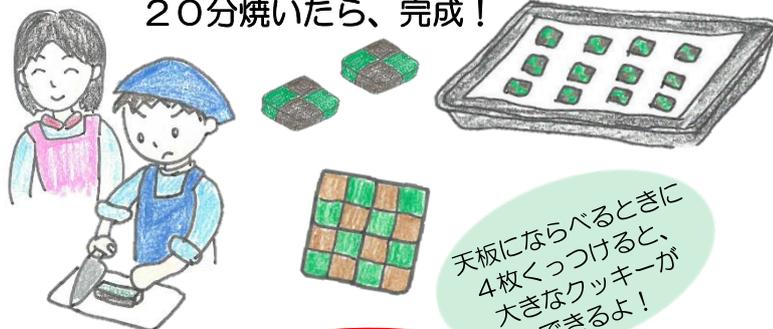
- ②四角い生地を市松もようになるように重ねます。生地がばらばらにならないようにラップでしっかりくるんで、もう一度冷凍庫で30分ほどねかせます。



切ってあまった生地は、まとめてもう一度市松をつくったり、マープルにしてみよう!

- ③生地を1cmくらいのおつさに切って、天板にならべます。

予熱した170℃のオーブンで20分焼いたら、完成!



天板にならべるときに4枚くっつけると、大きなクッキーができるよ!

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。

