

☆ アイシングクッキーづくり ☆

2月13日午前10時から、生涯学習センター「いわなび」で、第12回いわみざわチャレンジスクール「アイシングクッキーづくり」を行いました。作り方を教えてくれるのは、中村真樹先生です。



まずは、クッキー作りです。材料をまぜてクッキーの生地になるまでいねいにまぜます。まとまるまでに力が必要なので、お母さんに手伝ってもらいながらも、みんな一生懸命こねました。一つのかたまりになったら冷蔵庫で冷やします。生地が冷えたら、「めんぼう」で平らにのぼし、ハートやお花の型でクッキーの形をつくります。



形ができれば、オーブンにクッキーを入れて焼きます。クッキーが焼けるまで少し休憩でしたが、みんな待ちきれなくてオーブンの前でクッキーの様子をじっと見ています。クッキーの焼ける甘くていい香りがどんどんしてきました。クッキーが焼けたら、いよいよアイシングです！まずは白い硬めのクリームで縁取りをします。次に、ピンクや水色などの色のついたクリームを白いクリームの内側にぬっていきます。



最後に、ハートや星の形をしたキラキラした砂糖をトッピングすればかわいいアイシングクッキーのできあがりです！食べるのがもったいないくらいステキなクッキーのできあがりでした。

参加者：6名（小1～小2）

指導者：中村 真樹さん

ありがとうございました！