



## アイシングクッキーづくり



2月8日午前10時から、生涯学習センター「いわなび」で、第29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。今回は、「星」「まる」「うさぎ」の形をした3枚のクッキーにアイシングクリームをぬってデコレーションをします！



まずは、かためのクリームでふちどります。はみ出たところは「つまようじ」を使ってなおし、ていねいにふちどっていきます。ふちが乾いたら、今度はやわらかいクリームでふちの中をぬっていきます。ぬりえのようにクッキーをかくすようにぬっていきます。かたよったクリームは、「つまようじ」を使って平らにします。



次に、ハートや星の形をした砂糖をトッピングします。黄色やピンク、水色など、かわいいものがたくさん！みんな夢中でのせていました。クッキーを乾かしてから、かためのクリームで仕上げです。絵や文字など好きなものをかいて、かざりつけをすればかわいいアイシングクッキーのできあがりです！



参加者：54名（小1～小5）

指導者：中村 真樹さん **ありがとうございました！**