

☆ アイシングクッキーづくり ☆

2月18日と25日に生涯学習センター「いわなび」で、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いにまぜます。まとまるまでに力が必要なので、二人で交代するなど協力しながら、みんな一生懸命こねました。二つのかたまりに分けて冷蔵庫で10分ほど冷やします。生地が冷えたら、「めんぼう」で平らにのばし、ハートや星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の間にバッチリへらやボウルを洗いました。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！ 4色のクリームで好きな模様を書いて、キラキラした砂糖をトッピングして乾燥させれば、オリジナルのアイシングクッキーのできあがりです。



余ったクリームをペロッ！



食べるのがもったいないくらいステキなアイシングクッキーを持ち帰り、お家の人に見せてから召し上がれ！



参加者：21名（小3～小6）

指導者：中村 真樹さん

ありがとうございました！