

アイシングクッキーづくり

2月10日と17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、クッキーづくりです。材料をまぜてクッキーの生地になるまで、ていねいにまぜます。最後は、手でひとまとめにして、三等分にします。クッキー生地をオーブンペーパーにはさみ、割り箸をあてます。めん棒を使い、伸ばして冷蔵庫で10分ほど冷やします。ペーパーをはがし、型抜きします。型抜きしたクッキーは、天板の上に置きます。残った生地を手で丸め、繰り返します。



その後、オーブンで焼きます。焼ける間に、へらやボウルを洗いました。クッキーが焼けたら、いよいよアイシングです！アイシングクリームで、好きな模様を書いて、トッピングして飾り付けをします。それを乾燥機に15分くらい入れると完成です！！

かわいいステキなアイシングクッキーができあがりました。みんな大切に家に持ち帰っていました。



さんかしゃ
参加者 31名 (小3~6年生)

しどうしゃ
指導者 中村 真樹さん

ありがとうございました