

2024年3月11日(月)

1. ほし組さん、保育園生活最後のクッキング🍪
 ~ 記念にクッキング前に写真を撮りました📷 ~



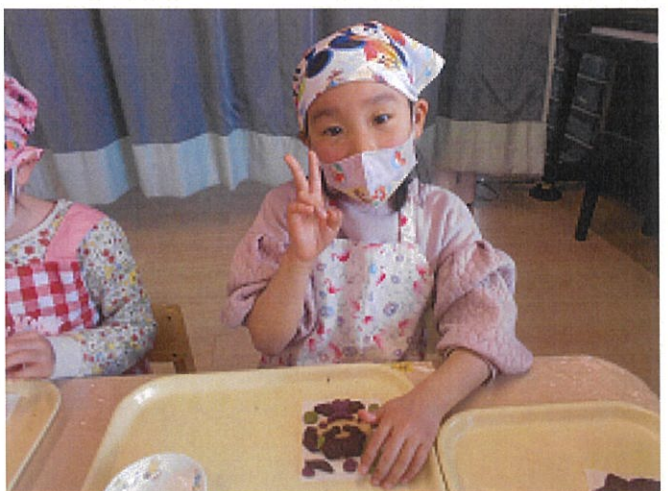
2. いよいよクッキング開始★袋でクッキー生地を作ります。
 ~ バター・砂糖・小麦粉を袋に入れてモミモミ!! クッキー生地の出来上がり★ ~



3. 出来上がった生地で先生の顔を作ります。 ～お世話になった先生の顔を思い浮かべながら、一生懸命作りました★～



白→プレーン 黒→ココア 紫→紫芋 緑→抹茶 4つの味で作ります★





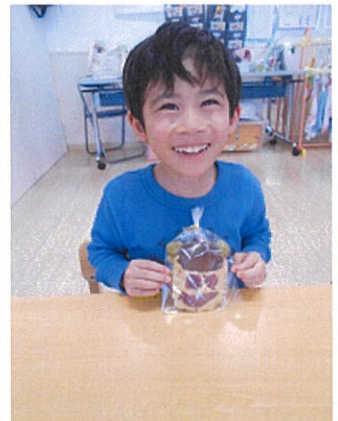


上手に
作る事が
出来ました



4. 午後からクッキーを焼いて、クッキーが冷めたらラッピング。
～クッキーを袋に入れて、ラッピング★～



一生懸命作っ
たクッキー★
先生たち、
喜んでくれるかな？



5. 手作りクッキーを先生にプレゼント☆
～今までの感謝の気持ちを込めてプレゼントしました😊～







今までの感謝の気持ちを込めて作ったクッキーは、お手紙と一緒に先生へプレゼント♡
とても美味しいクッキーとお手紙★ありがとう♡



6. 3時のおやつは自分で作ったクッキー✨ ～好きな形に作ったクッキー♡ひとつずつ味わって食べました♪～



クッキーの作り方



材料(5～6人分)

薄力粉 120g
バター 70g
砂糖 40g

作り方

- ①薄力粉・バター・砂糖をすべてビニール袋に入れる。
- ②①を袋の上から揉んでひとまとめにする。
最初はパサパサしますが、だんだんしっとりまとまります。
- ③5～8mm厚さに伸ばして型抜きをし、170℃のオーブンで12～15分程焼く。
- ④冷めたら出来上がり。

※クッキーの厚さによって焼く時間は調整してください。
※ココアや抹茶などを入れても美味しいです(^▽^)/

