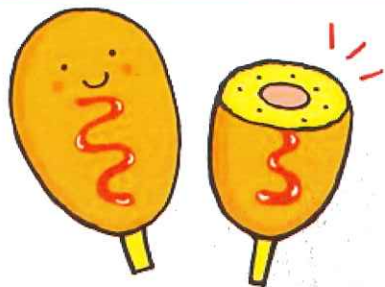


給食レシピ（おやつ）

アメリカンドッグ



材料（5人分）

- 小麦粉 75g
- ベーキングパウダー 1.5g
- 三温糖 13g
- たまご 28g
- 牛乳 48g
- サラダ油 7g
- 魚肉ソーセージ 3本

作り方

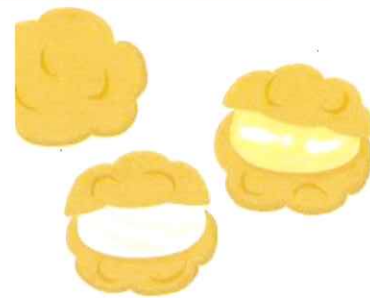
- ①小麦粉、ベーキングパウダー、三温糖、たまご、牛乳、油をボールに入れて混ぜ合わせます。
- ②魚肉ソーセージを半分など好きな長さにカットしたら、爪楊枝や竹串などで刺しておく。
- ③作っておいた生地を魚肉ソーセージをつけて油でじっくり揚げる。
- ④揚げ終わったら、子どもが食べる前に竹串等は外して出来上がりです。

保育園でも人気のメニューです！

おうちでもぜひお子様と作ってみてください☆

お好みでケチャップやマヨネーズをつけて食べてみてください！

クッキーシュー



材料（4人分）

- 無塩バター 24g
- 薄力粉 20g
- 水 51g
- ココア 4g
- たまご 1個
- 薄力粉（クッキー） 14g
- ココア（クッキー） 4g
- グラニュー糖（クッキー） 14g
- 無塩バター（クッキー） 14g
- 生クリーム 200g
- チョコレート 1枚

作り方

- ①クッキーの材料をすべて混ぜ合わせます。
薄く伸ばして、約4cm程の丸型の大きさに抜く。
冷凍庫で冷やす。
- ②鍋にバター、水をいれてバターが溶けたら薄力粉を入れて木べらでよく練る。
鍋の底に生地が膜を張り始めたら火を止める。
- ③溶いた卵を数回に分けて②の生地混ぜる。
- ④木べらから生地が三角に落ちるようになったら、絞り袋に入れて天板に約4cmずつ絞っていく。
- ⑤シュー生地を絞った上にクッキー生地を乗せて軽く水霧したらオーブンで200℃25～30分焼く。
焼き上がりすぐにオーブンは開けないでください！
冷めたら上に粉糖をまぶしてもかわいいですよ☆