

🍪 ひなまつりクッキー 🍪

⚠️ (★) の材料は3セット用意してください!!!

【材料 天板2枚半分】

・ポリ袋 3枚

★米粉 1/2カップ



★アーモンドプードル 20g

★甘酒 大さじ2

★卵 1/3個 (約20g前後)

★オリーブオイル 大さじ1

★抹茶 小さじ1/2

★食紅 適量

【作り方】

- ①ポリ袋3枚に粉ものの材料をそれぞれ入れる
 - ②卵を器に割り入れ、溶いたら①の袋に3等分 (20g前後) にして入れる
 - ③ ②を袋の上からもんで、甘酒、オリーブオイルを入れ、さらにもんで混ぜる
(抹茶は他2つより粉が多いので甘酒を小さじより少ない量を追加してください)
 - ④オーブンに180℃で余熱を入れる
 - ⑤袋の中で生地がまとまったら、袋の上から麺棒で3つの生地が同じ大きさになるように伸ばす
 - ⑥袋の端をハサミで切り、下から緑、白、ピンクの順で重ねる
 - ⑦ ⑥で切ったポリ袋を生地の上から被せ、麺棒で伸ばし、厚みを均一にする
 - ⑧好きな型で抜き、天板にクッキングシートを敷いたところに間隔を空けてクッキーをのせて15~20分焼く
- ⚠️甘さが欲しい方は、砂糖大さじ1~2を目安に入れてください

いちごとマシュマロで作るお内裏様とお雛様

【材料】

- いちご 2個
- ブルーベリー 2、3個
- マシュマロ 2個
- チョコペン 適量



【作り方】

- ① いちごは洗って水気を拭き取り、安定するようにヘタの部分を水平に切る。また、上も1/5くらいから切る
- ② マシュマロは電子レンジで数10秒温め、ふわっと膨らんで柔らかくなったら取り出す
- ③ ①のいちごの断面にマシュマロをのせ、軽く押しつけて顔の部分を作る
- ④ お内裏様はブルーベリーを横半分に切ったもの1つ、お雛様は横半分に切ったものを3つを頭のパーツにしてマシュマロの上のにのせる
- ⑤ チョコペンでマシュマロの部分に顔を描く

お内裏様とお雛様一体ずつの材料です!!