



～ 本日のおやつレシピ ～

ちびら：教員

令和5年8月6日

🍩 スノーボール

材料 (40コ分)

小麦粉	110g
片栗粉	130g
マーガリン	130g
砂糖	40g
粉糖	適量

- ① マーガリンを室温にもどす。
- ② 砂糖とマーガリンを混ぜる。
- ③ 小麦粉と片栗粉を混ぜたものを②に入れ、ひとまとめにする。
- ④ 天板にオーブシートをひき、入れた生地を厚さ160～170℃で20分焼く。
- ⑤ 荒熱をとり、粉糖をまぶす。

🍩 牛乳わらびもち

材料

牛乳	400cc
片栗粉	大さじ8
砂糖	大さじ4
きなこ	適量
黒みつ	〃

- ① 鍋に牛乳、片栗粉と砂糖を入れ火にかける。
- ② 木ベラで鍋の底から混ぜる。火が通ってくるとこげうかないようにしっかりと混ぜる。(練る)
- ③ しっかりと練ったら火からおろし、ステンでぶくって水に落とす。
- ④ 器に盛り、きなこ、黒みつをかける。

暑!! 毎日2コ。

水分補給をしっかりと夏をのりまらよう!

