

休校中にチャレンジ!

～給食のぽっぽ焼きをうちで作ろう～



材料 (10～12 本分)

黒砂糖 (粉末のもの)	80g
小麦粉	140g
重曹	4g
水	130g



作り方

- ① ボウルに黒砂糖と水を入れて、泡立て器でよくかき混ぜる。黒砂糖のダマがなくなるように。
- ② ふるいにかけて小麦粉、重曹を加えて、よく混ぜる。
- ③ オープン または 玉子焼き用のフライパンで焼く。
オープン 鉄板にオープンシートをしき、170度に温めたオープンで15分焼く。
玉子焼き用フライパン 油をうすくぬって、弱めの中火で両面を焼く。
- ④ 生地が少し冷めたら、包丁で細長く切って、完成。



★やけどや包丁の使い方に注意して、おうちの人と一緒にチャレンジしましょう!

★早く、友だちと一緒に給食を食べたいですね。それまでの間は、給食のレシピなどを学校のホームページで紹介していきたいと思います。