

「家庭部」の活動⑧

9月11日(水)「クッキー・ホットドッグ」作り

○材料	(プレーン)	(ココア)
小麦粉	200 g	200 g
砂糖	70 g	74 g
バター	100 g	100 g
卵	1個	1個
ベーキングパウダー	小さじ1 / 2	小さじ1 / 2
ココアパウダー		16 g

★クッキーのレシピ★

- ① バターを柔らかくなるまで混ぜる。
- ② ①に砂糖を加え、白っぽくフワフワの状態になるまで混ぜる。
- ③ ②によく溶いた卵を少しずつ加え、分離しないように混ぜる。
- ④ ③に薄力粉とベーキングパウダーをふるいながら加え、ゴムべらで混ぜ、ひとまとめにする。
★ココア生地の場合、薄力粉・ベーキングパウダーとココアをふるって混ぜる。
- ⑥ 生地を麺棒で平たく伸ばし、冷凍庫で冷やす。
- ⑦ 冷やした生地を型抜きする。
- ⑧ 180℃に予熱しておいたオーブンで13分ほど焼く。

- お好みにより「粉さんしょう」を入れてもおいしいですよ



★10月26(土)の文化祭で販売します。お越しください。

○材料

ホットドッグ用のパン	1個
ロングソーセージ	1本
キャベツ	1枚
バター	適量
マスタード	適量
ケチャップ	適量
塩こしょう	適量

★ホットドッグのレシピ★

- ① ソーセージをゆでる。（お好みで焼いてもよい）
- ② 千切りにしたキャベツをバターで軽く炒め、塩こしょうをする。
（お好みでカレーパウダーで味付けてもよい）
- ③ パンはオーブントースターで軽く温めておく。
- ④ バターを塗り、キャベツ・ソーセージを入れる。
- ⑤ ケチャップ、マスタードをかける。



★おいしかった（^^）！！

次回は9月25日（水）、パン作りです。

