



ふじぐみさん「どらやき」 クッキング☆

11月のふじぐみさんクッキングは「どらやき」作りでした。

今回のどらやきは先日みんなで「おもほり」したのでそのさつまいもを使って中に入れる餡を作りました。

そしてどらやきの皮も自分の分は自分で焼きました。

まずはホットプレートを使う時のお約束をしっかりみんなで確認してから4チームに分かれて生地を作りました。粉や豆乳をみんなで順番に入れてぐるぐるとしっかり混ぜてそれを焼きます。1人2枚ずつ火傷に気をつけて生地を流し、ふっふっふとしてきたら上手にひっくり返せました。

順番に生地を焼いている間に、待っている子どもたちは中に入れる餡を作ります。さつまいもの皮をむいて、つぶして豆乳、砂糖を混ぜておいしそうな餡ができあがりました☆

さて、生地が焼けると餡を間に挟みますが・・・焼きたての生地はアツアツで「どうやったらいいのー?」「熱くて触れない!」とみんな苦戦していましたが、少し冷めると1枚を手にもってもう一枚の上に餡を出してかぶせることができました。

とってもおいしいどらやきができました♪

☆どらやき☆ 4人分
•米粉 75g •BP 2.5g
•油 0.5g •豆乳 200g
•砂糖 12g

餡 •さつまいも 80g
•砂糖 16g
•豆乳 4g

生地は材料は順番に入れよく混ぜ合わせる。

餡は固さを見ながら豆乳を入れつつ作る。

生地を焼いて餡を間に挟む

