

おうちで ENJOY ♪ 第1弾

～デコレーションクッキーづくり～

かかるじかん

ぶん
60分くらい



じゃんびするもの

- ボウル
- バット (お皿でも OK)
- へら
- ラップ
- スプーン
- 冷蔵庫

ざいりょう

- お好みのクッキー
- チョコレート (ミルクチョコがおすすめ)
- デコレーションざいりょう
- 湯煎用の湯

デコレーションざいりょうは、
すきなおかし、チョコペンなど じゃんびしてみよう！
スーパーや100円ショップにも、
かわいいざいりょうが たくさんあるよ♪



つくりかた

1. チョコレートを湯煎します

熱いお湯の入ったボウルに、細かくした
チョコレートが入ったボウルを重ねて
へらで混ぜて溶かすよ！



やけどにちゅうい！
湯がチョコのボウルに
入らないよう
気をつけてね！

2. かざりつけをしよう！

溶けたチョコレートを、スプーンですくって
クッキーにぬろう！

そして…チョコレートがかわかないうちに、
かわいくデコレーションしよう♪

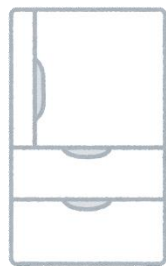
※1枚づつ繰り返し返した方がやりやすいよ！



3. 冷蔵庫でひやします

デコレーションがおわったら、
バットもしくはお皿にならべよう！
そしてなるべくチョコレートがつかないように
ラップをかけて冷蔵庫へ！

およそ20分
(量にも
よります)



かたまったら…



かんせい
完成！

おいしく たのしく
できたかな！？

