

ひだかnoレシピ ~ 秋 ~

レシピ名	くりっぴーまん	部門	未就学・ <u>小学</u> ・中学・一般
------	---------	----	-----------------------

ざいりょう 材料

例)じゃがいも中5個	
しやくカ粉	200g
さとう	大さじ1
ベーキングパウダー	大さじ1/2
水	100cc
サラダ油	小さじ1
こしあん	250g
塩	ひとつまみ
ゆでたくり	6こ
チョコペン	茶、黄、水色

生地

ちょうりてじゆん 調理手順

例) ①じゃがいもは皮をむき、4等分に切る。
ボウルに、しやくカ粉、さとう、ベーキングパウダーを入れ少しずつ水を加えて混ぜる。サラダ油を加えてなめらかになるまでこねたら、生地を丸めラップをして20分おく。生地を6等分に丸めようすのばす。
こしあんをのせて、ゆでたくりを包む。これを6こ分作る。フライパンにクッキングシートをしき、くつがはいよう並べ、クッキングシートの下に水を1cmほど入れて、あけて蒸す。中火で15分ぐらい蒸したら完成!
冷めたらくりっぴーの顔、にデコレーションする

