

# お料理しくしーション

## たこやきづくり



レクでおやつを…と、たこ焼き作りに挑戦しました。皆様食べやすいように、中身をタコからチーズに変更しております。(これではチーズ焼き?!) 生地を返す串を準備するのを忘れてしまい(汗)普通の爪楊枝で一生懸命作るスタッフに「上手よ!」とお褒めの言葉。(\*\_\*) あたり一面に広がる香ばしい匂いにつられ、食べに来られる方もいらっしやいました。とても好評だったので、また行いたいと思います☆楽しみに待っていて下さいね。



## 石志のまんじゅう作り

まんじゅう作りの得意なHMさんより教わりながら、芋のあんこ作りから作りました。丸めるのが皆様本当に上手なんです。さすが、主婦の鏡☆の方ばかり!! お味も甘さ控え目でおいしかったです。皆さんもぜひ作ってみて下さい!!



蒸したら完成です☆



《材料》 12～14人分

皮………小麦粉	300g
重層	6g
白砂糖	30g
牛乳	50cc
酢	30cc
あん……さつま芋	350g
黒砂糖	80g
塩	少々

《作り方》

1. 芋あんをつくる。  
さつまいもを柔らかくなるまで茹でる。(又は蒸かす) 暖かい内に潰して砂糖と一緒に練る。  
丸めておく。
2. 皮をつくる。  
小麦粉に重曹を入れて混ぜておく。  
砂糖・牛乳・酢を入れて混ぜる。  
※ポイント※  
皮はあまりこね過ぎないようにする。
3. あんを包んで12～13分蒸す。

