

アーモンドクッキー(アーモンドパウダー入り)

いつ、どのような場面で
誰に食べてもらいたいか
1人1人考えて作り始め
ました♪

★ 目的

★ 対象

★ 種類

プレーン、抹茶、チョコチップ、ココア

★ 材料



	プレーン(約30枚分)	ココア or 抹茶 のみ
卵黄	1 個	//
砂糖	65g	//
バター	100g	//
薄力粉	180g	165g
塩	1g	//
アーモンドパウダー	20g	//
ココア or 抹茶		15g
アーモンドスライス	適量	適量

※ チョコチップはプレーン生地 of 最後に入れる

※ 2種類混ぜる場合・・・各材料を1/2ずつ計算する。卵は、溶き卵を1/2ずつ使用する。

→ プレーン: 薄力粉 90g	ココア or 抹茶 : 薄力粉 82.5g	} 90g
	ココア・抹茶パウダー 7.5g	

★ 作り方

- ① バターは、事前に冷蔵庫から出してやわらかくしておく。卵も常温に戻す。
- ② バターに砂糖を加えて、よく混ぜる。
- ③ 卵黄を、少しずつ、②に分けて混ぜ入れる。
- ④ 小麦粉とアーモンドパウダーはふるいにかけて、③に加え、粉気がなくなるまで混ぜる。(プレーン生地)
- ⑤ ココア生地は小麦粉、アーモンドパウダーとココアを合わせてふるい、③と混ぜる。(ココア生地)
- ⑥ 直径3cmくらいの棒状にして、ラップに包み、冷蔵庫で15分ねかせる。
- ⑦ 冷凍庫から出して、生地を5ミリの厚さに伸ばし、好みの形に成型する。
- ⑧ オーブンを160℃で5分余熱しておく。
- ⑨ 天板にクッキングシートを敷き、160℃でプレーン生地は約14分、ココア生地は約12分焼く。完成!

個人と全体の取り組みを
☆5つで評価!

個人のできばえ



全体のできばえ



アーモンドクッキー(アーモンドパウダー入り)

～活動の様子～



今年から新しく入部したメンバーも加わって初めての調理実習です！コロナ対策のため、調理台1台につき2人ずつで調理。できあがったクッキーは各自でタッパーに保存し持ち帰ります。

2021年の食物同好会調理実習は第1回目。

まずは基本のクッキーから作ってみようという生徒たちの意見により、アーモンドクッキー作りに決めました。プレーン、ココア、チョコチップ、抹茶の4種類の中から1人2種類ずつ作りました。

2年生は去年の経験を生かして、てきぱきと手際よく作業ができていました。形がとても綺麗にできていますね♪
1年生は初めての調理でしたが、発想力が豊かで様々な形にアレンジしていました。その感性を大切にしてほしいなと思います。

焼き加減や作る量に課題が見られたので、これからは焼き時間や分量の確認をしっかりとしていこう！



ココア生地^①にアーモンドスライス^②をトッピング。オリジナルのクッキーができています。



2年生コンビ。特に形と焼き色がとてもきれいにできていました。

同時進行で洗い物も欠かさない。最後まで丁寧に取り組む先輩たち。



初めての調理実習。1年生コンビは時間いっぱい真剣にでも楽しく作業してしまし





様々な形にアレンジ。クッキー型を使ったり、自分で形を作ったりと自由な発想で試していました。これから焼く段階です。



ダッチビスケット(2色のビスケット)のチェッカー(棒状に切った生地を交互に合わせたもの)に挑戦!



2年生の男子コンビ。積極的に取り組んでいました。



2年生のクッキーは形が綺麗です。あとは焼き加減をマスターしよう!

