

お料理 クリップ

ポイツー!とひと口

ぴよぴよボーロ

ほろりとした口当たりと
卵の優しい風味にほのぼの。
食べるのかわいいそうだけど……
おいしい♡



■材料 (約30個分)

- A**
- 卵黄……………1個分
 - 砂糖……………30g
 - 片栗粉……………70g
 - スキムミルク…30g
 - 水……………小さじ1程度
 - チョコペン……………適宜

■作り方

- 1** ボウルに**A**を合わせてよく混ぜる。粉っぽさが残る場合は水を少し加える。
- 2** **1**を2g程度に丸め(写真)、170度のオーブンで約10分焼く。粗熱が取れば、チョコペンで顔を描く。

指先で生地をギュッと固めてから丸める

■生地は滑らかに丸められる程度が◎。水を加えすぎてべたつく場合は、片栗粉を加えて調節を。

お料理教室興味津々



料理教室は夏休みの思い出作りにも一役。小学生のお子様と保護者の方を対象にした「親子でつくる☆わくわくランチ」がお勧めです。旬の食材を使ったメニューは見た目も楽しく、食わず嫌いも克服できそう。チビっ子のシェフデビュー、パパママも応援してあげて。

