

親子で

簡単たまごボーロ



片栗粉を使ったおやつを紹介します♪
少ない材料と道具で、簡単に作れます



材料

- ◆片栗粉 大さじ9弱 (80g) ◆砂糖 大さじ3強 (30g)
 - ◆卵黄 1個 ◆牛乳または水 適宜
- (※全卵で作る場合は、片栗粉150g、砂糖50gで作れるよ♪)

道具

- ◆大さじまたははかり ◆タッパー等の容器 (ポリ袋をセットする容器)
- ◆ポリ袋 ◆クッキングシートまたはアルミホイル

作り方

こうすると、簡単に取り出せて、
容器も汚れず洗い物がらくちん♪



- ① 材料を入れやすいように、ポリ袋をタッパーにセットする
- ② 片栗粉・砂糖・卵黄をポリ袋に入れる
- ③ 袋の口を結んで、袋の上からよくもむ

おいしくな〜れ♪
まぜまぜもみもみ



袋の口は結ばずに、
手で持ったままでも OK

※卵の大きさによって分量が変わってくるので、
生地が固ければ牛乳または水を入れて、ゆるければ
分量外の片栗粉を追加して、“耳たぶの固さ”を目指してね

仕上げはおかあさん♪

- ④ 最後は、大人が袋の上からもんだりこねたりして仕上げる
- ⑤ 天板にクッキングシートを敷き、生地を袋から出し、成形する

粘土遊びの要領で1cm位の大きさに丸めたり、スティック状にしたりすると楽しいよ♪
見本は、水で溶いたココアと苺ジャム、つまようじを使ってアンパンマンを描いてみたよ

- ⑥ 予熱180度のオーブンで10分焼くとできあがり

トースターならアルミホイルにのせて8分
※焦げてきたら上からホイルをかぶせてね



焼き足りなかったら1分ずつ様子を見て焼いてね

冷めたら、いただきます♪