





フルーツドロップマフィン


ざいりょう | 6 にんぶん
材料 | 6人分


 パイナップル(生)… 30g


 レーズン…………… 20g

 小麦粉(薄力粉)…………… 130g

 ベーキングパウダー
…小さじ2/3

 バター…………… 50g

 グラニュー糖…………… 60g

 卵…………… 1個

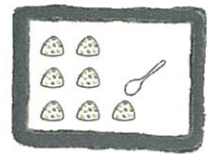
1 パイナップルとレーズンは粗く刻み、小麦粉はベーキングパウダーを加えてふるっておく。



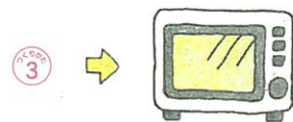
2 バターをボウルにとってクリーム状に滑らかにし、グラニュー糖、溶き卵の順に少しずつ加えて滑らかにする。



3 ②に①を加えて、サクリと混ぜ、オープンシートをした天板にスプーンなどで山高く12個落とす。



4 180℃のオーブンで20分くらい焼く。



みんなでいっしょにチェック！ クッキングのお約束

身じたくをしよう



かみの毛はむすんでパンダなどでもまとめてね！

長そではうでまくり！

へんしん！

つめはみじかく切ってね！

料理をするときは、せいけつで動きやすいかっこうがいちばん！
食べものにバイキンがつかないように、はじめる前にはかならず石けんを手をあらいましょう。

元気のもとと手洗いから！
バイキンは石けんによわいんだよ！

手はキレイかな？



石けんのあわをよくたてよう



ゆびのあいだ



おやゆびのつけね



手のこう



つめ先、つめのあいだ



手くび



あわをきれいにあらいながそう



きれいなタオルでふこう

チャレンジしてみよう

どんなことにもチャレンジしてみよう！
ほうちょうや火を使うときは、かならずおとなに見てもらいましょう。

うでが「く」の字にまがるくらいだよ

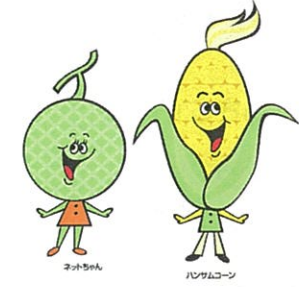


ほうちょうのポイント

- ・えの部分をしっかりにぎる。
- ・材料はネコの手のように、かろくにぎってそえるように。
- ・刃はぜったいにさわらない。

キッチン台のポイント

- ・ちょうり台が高すぎるときは、ぐらぐらしないふみ台を使おう。



市場で学ぶ作る食べる やさしい・くだもの料理教室

本日のレシピ

おなまえ