

「クリスマスオーナメント (小麦粉ねんど)」



小麦粉に色を付けて、クッキーのようなオーナメントを作ってみましょう。

準備するもの: 小麦粉 150g、水 40~45cc、食紅 3cc または絵の具 4~5cm

計量カップ、計量スプーン、ボール(粉と水を混ぜる)、ラップ、

アルミホイル、細めのストロー(ひもを通す穴をあける)、

クッキー型、ひも(オーナメントをつるします)

作り方 ※色を付ける材料(食紅または絵具)によって、手順がちがいます。

①小麦粉150gをボールに入れます。

※食紅を使う場合: 水を入れる前に小麦粉と混ぜます。

水を少しずつ入れながら、小麦粉と混ぜます。少しまとまったら、テーブルの上でパン生地のようにこねるとまとまりやすいです。

柔らかくなりすぎないように、硬めにまとめていきます。

※絵具を使う場合: 小麦粉を水でまとめてから絵具を混ぜます。



②まとめた小麦粉をラップに包みを冷蔵庫でねかせます。

ねかせる時間: 1時間



③冷蔵庫から小麦粉をとりだします。小麦粉ねんどの完成です。

小麦粉ねんどを5mmくらいの厚さに伸ばし、クッキー型で型抜きします。

型抜きした小麦粉ねんどに細めのストローでひもを通す穴を抜きます。



④オーブントースターを150~160度に設定します。鉄板にアルミホイルをしき、型抜きした小麦ねんどを並べて7~8分間焼きます。



⑤焼きあがったら、粗熱をとります。

⑥オーナメントにひもを通します。



クリスマスオーナメント(小麦粉ねんど)のできあがりです!