

♪パン・レアチーズケーキ作り

土曜通所 R6.9.28

手作りパンに挑戦！ 上手にできるかな～？

まずは材料を量って…

ドライイーストをぬるま湯に振り入れて…泡だて器でよく混ぜます～



生地がなめらかになるまでよくこねます！

よいしょ、よいしょ、美味しいパンができますよーに…



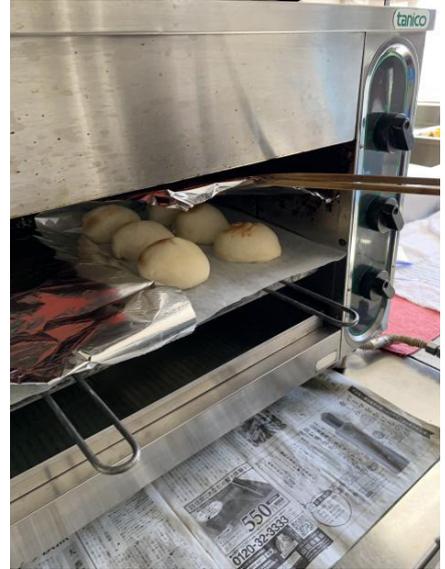
力を入れて…

こねこね～

こねこね～



みんながこねこねしてくれた生地を発酵させて…こんなに膨らみました！！ いよいよ焼き上げです！



その間にデザートのリアチーズケーキ作り！

下に敷くクッキー生地はクッキーとバターを合わせて麺棒でトントントン…こまかく砕きます。



ゼラチンをふやかしています。



クリームチーズ、生クリーム、ヨーグルト、練乳、レモン汁、ゼラチンを合わせてよく混ぜます。



砕いたクッキー生地を敷き詰めたバットに流し込んで
冷蔵庫で冷やし固めます～

お待ちかねの昼食♪ 焼きあがったパンに、レタス、ハンバーグ、チーズ、トマトをはさんで…ハンバーガーのできあがり！ いただきますーす！！



楽しみにしてたハンバーガー！

わあ～ お口に入るかしら～



お替わりはミニパンにウインナーをはさんでホットドッグにしました♪
ーロサイズなのでみんなあつという間にペロリ～もう1つお替わりー！



手作りのパン、美味しい～

スープの具は高岡産キャベツ！

デザートタイム〜♡

切り分けたケーキにイチゴソースとブルーベリーソース、どちらか選んでかけました
みんなが一生懸命混ぜてくれたおかげでなめらかな仕上がりに！
レモンの爽やかな風味にクリームチーズの濃厚な味わい…美味しかった！！



クッキー生地もサクサク〜



久々にみんなで手作りを楽しみました！
混ぜたりこねたり叩いたり…みんな興味津々で
見ながらもとっても上手にできていました。
出来上がった形はちょっぴり不格好ですが…
でもやっぱり自分たちで一生懸命作ったハンバー
ガーとレアチーズケーキの味は格別でしたね！