



ホワイトデークッキング

チョコレートマフィンを作りました♪

せんだいしわかばやししょうがいしゅふくし  
 仙台市若林障害者福祉センターの生活介護では、3月14日(木)にホワイトデークッキングをし  
 ました。な、なんと…ざいりょう【お酢】がはいったレシピです。やがしす  
 焼き菓子にお酢が入るの？ ええ!?



【こんな材料で作りました。え…お酢?】



【身支度をしています】



【強力粉や砂糖の分量を計測中】



【粉類を合わせて振るっています】



【バターをレンジで溶かし、卵を投入!】



【丁寧に混ぜています】



【<sup>こなるい</sup>粉類・<sup>さとう</sup>砂糖をドサッ！】



【<sup>わ</sup>チョコレートを割っています。ドンドン！パキッパキッ♪】



【<sup>ま</sup>生地にチョコレートを<sup>こ</sup>混ぜ込みます】



【<sup>おも</sup>重みが増した<sup>ま</sup>生地を<sup>ね</sup>練っています】



【<sup>き</sup>生地の<sup>か</sup>香り】



【<sup>か</sup>チョコレートの<sup>か</sup>香り】



【<sup>す</sup>全ての<sup>こ</sup>工程を<sup>き</sup>やり切りました】



【職員：スプーンで生地をすくい…】



【お手本どおりに次々とカップへ生地を流しいれ】



【合わせて30個のカップができました】



【職員へ天板をリレーし、レンジへ投入！】



【職員：レンジのボタンを押しますよ】



【体に力が入り、腕が伸びて…ピッ！ 成功♪】



【焼き上がりました♪】



【「私は4個食べたいです」と、ご自分で取り分け】



【カリカリの部分とフワフワの部分で分けて】



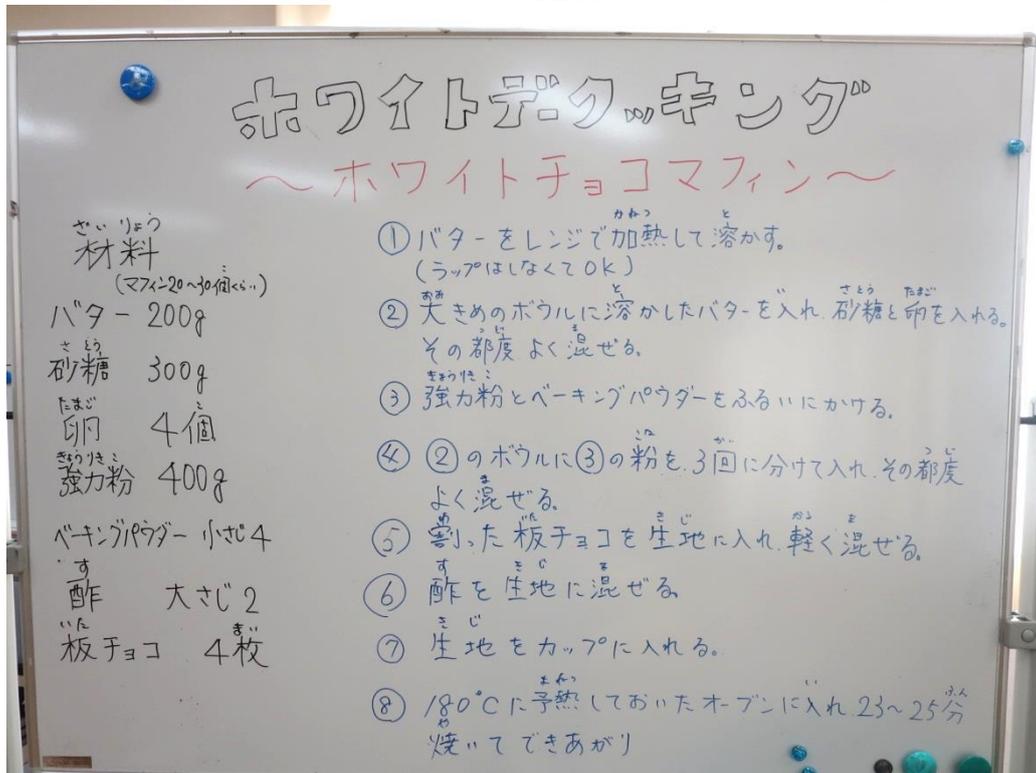
【パクッ！ 美味し〜い♪】



【プレゼント用に包みました】



【感謝を込めて「いつもありがとうございます」】



このレシピで作りました〜。お酢を入れると、フワフワと仕上がるようです。  
焼き上げた後 お酢の香りはと飛んでしまうので、美味しくいただきました♪  
是非、皆様も同じレシピで作ってみて下さいね♡