

# ビスコッティづくり

いすぐみの時から「おとどきないいことかあるか？」のお話をしていた子供たちと、かみごたえのあるおやつを一緒に作りました！ たくさん作って、いすぐみとばらごたのお友達にも食べてもらいました！

☆ビスコッティとは…  
ザクザクとした硬い食感が、  
楽しいイタリアの伝統菓子。  
ビスカ「二度」、  
コッティが「食べる」を意味する言葉。



① たまごしやうがし油をおはしでよくまぜる



ん〜  
かたい！

ちよと  
かたい…

⑦ 180℃で15分焼く  
冷めたら1cm幅に  
切り、片面を160℃  
上にして15分焼く  
上下を返してさらに  
15分焼く



⑥ まるめてから  
だまかたに  
のばす



② ホットケーキミックスを  
かえる



③ おはしで  
ゆしこまで  
まぜる



④ 手を使って  
ひとこまりに  
する



⑤ 干ごう粉をかいて  
まぜる

