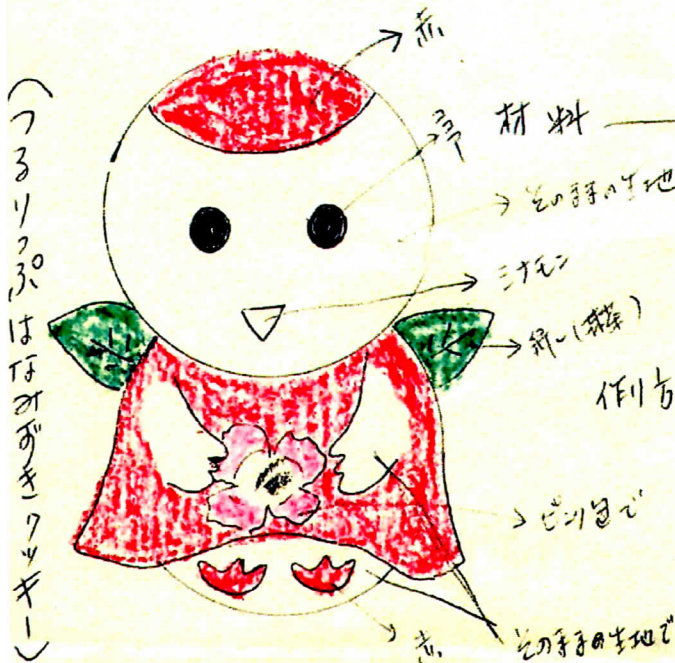


「つるりぷろ ワッキー シリーズ」の作品募集 仕様

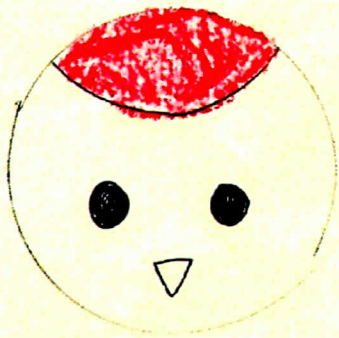
つるりぷろ ワッキー シリーズの提案です。

○ 使う生地の色は (食用色素) 赤、(抹茶) 緑、その他生地、黒(ココア) シヤン(ウチコン) ピンク の6色を使います。

○ つるりぷろ はちまき ワッキー と つるりぷろ にこにこ ワッキー の2種類作りました。



つるりぷろ にこにこワッキー



材料

クッキー用マーガリン	100g
ことう (三温糖比...)	50g
薄力粉	140g
バニラエッセンス	少々

作り方

- ① マーガリンはレンジ 600W で1分 手回してとろとろにする。ことうを加えてよく混ぜる。
- ② その中に薄力粉を入れて粉っぽさをなくするまでよく混ぜる。
- ③ 最後にバニラエッセンスを少々入れて混ぜる。その他生地の色を塗り。
- ④ ココア 小1/2 と生地5g混ぜて 黒色にする。抹茶 小1/2 と生地15g混ぜて 緑の色にする。食用色素付取分10g と生地10g混ぜて 赤の色にする。赤の生地少々に その他生地を半分ずつ混ぜて、シヤンの色にする。少々シヤンと生地少々混ぜて 薄色にする。
- ⑤ 型をつるりぷろに作り、170° 15分~20分 焼く。

食料について ———— 色味ど使用せず 作りたてです。
 材料について ———— 何回か試して 作るのに 普通の家庭用マーガリンで作りました。
 生地感想について ———— 菓子の抹茶は かなりおもしろい。その他生地も すごくして おもしろく感じました。
 つるりぷろのはちまきワッキーの型をつるりぷろに作って つるりぷろで焼く予定です。
 大きさについて ———— 3cm x 6cm の小さいものと 5cm x 10cm と両方作りました。
 小さいのは 作りにくいから、5cm x 10cm の方が...と思えます。