

桜もちをつきました

令和4年3月2日（水）

3月3日はひな祭り。ひな祭りと言えば桜もち！
そこでデイでは2日に桜もちをつくりました♪



粉類をふるうのはお菓子作りの基本です！



↑食紅投入★

あんこを丸めて包んで…
あとは桜の葉を巻きます。



粗熱をとります。
いい色です。これだけでも
十分おいしそう…😊



ホットプレートで焼きます



均等に薄くのぼして…
意外と難しい🦋

できました！！



お抹茶と一緒に♪



毎回大好評のお菓子作り。感染対策をとりながら実施しています！次は何を作ろうかな～お楽しみに！