

# こんしゅうのつくろ 食べられるお皿

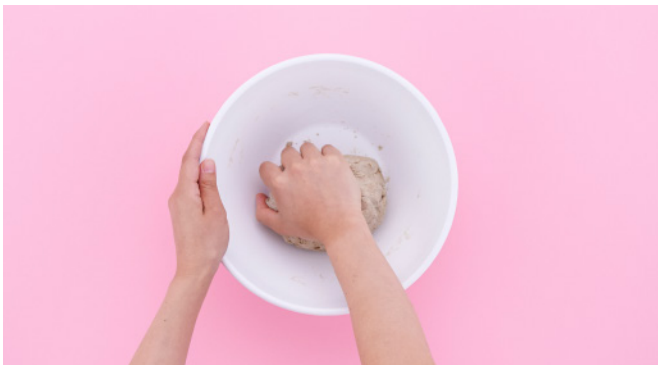


## 用意するもの (6~7個分)

薄力粉 … 200g、ライ麦粉 … 100g、ベーキングパウダー … 小さじ2/3、たまご … 1個  
塩 … 小さじ2/3、砂糖 … 小さじ4、水 … 150ml、油 … 大さじ2

## 作り方

### 1 生地をつくる



薄力粉200g、ライ麦粉100g、ベーキングパウダー小さじ2/3、塩小さじ2/3、砂糖大さじ4をまぜ、油大さじ2を加えてこねます。

さらに水150mlを入れてこねて、まとめたら、ラップに包んで常温で30分寝かせます。

### 2 お皿をつくる



打ち粉をしながら、生地をのばします。  
紙皿を裏がえしにおき、生地をはりつけ、別の色の生地で飾りつけます。

### 3 お皿を焼く



170℃のオーブンで20分焼いたら、卵液をぬり、紙皿をはずして、さらに5分ほど焼いて完成です。

### 4 おいしく食べる



好きなものを盛りつけて、食べてみよう。

