

お家で遊ぼう ⑭

2021年9月2日
須津幼稚園

うどんチュロス

うどんを揚げてシナモンシュガーをかければ出来上がり
とっても簡単なおやつ作り親子で挑戦してみましょう。



材料(3~4本分)

A	ゆでうどん(細麺)	1袋 200g	粉砂糖	50g
	薄力粉	50g	水	15cc(大さじ1)
	粉砂糖	9g	シナモンシュガー	適宜
	揚げ油	適宜	(ココア、きび糖等お好みで)	

作り方

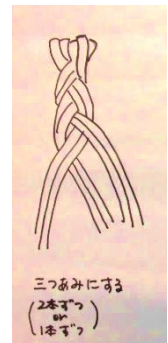
お子さんのお手伝いポイントです

- ① Aの薄力粉と粉砂糖をビニール袋に入れて振り混ぜる。うどんを入れ袋に空気を入れて袋の口をしっかり絞って持ち、袋を振ってうどんにまんべんなく粉を付ける。

※袋は大きめを用意。口をしっかりしっかり縛りましょう。

- ② ばらばらになったうどん6本をワンセットにして片方の端を指でつまんで接着する。2本ずつに分けて三つ編みにし、先端をつまんで接着する。

※三つ編みが難しいときは、ねじるだけでも可。



- ③ 揚げ油を中火で熱し、②の端を持って油に入れ裏表を返しながらきつね色に揚げる。バットの上にのせ、油を切って冷ます。

- ④ 粉砂糖に水を加えて混ぜ、ハケで③に塗り、シナモンシュガーを振りかける。

太麺を使って緩やかに1回縛る、輪にする等、縛り方をいろいろ工夫してみるのも楽しいでしょう。

(株)メイト月間ひろばより