

「ホームメイキング部」新聞 2号

ビューティフルーツフェスティバル参加！！

9月8日(土)開催



「無花果ジャムクッキー」20個程度

- | | | | |
|-------|------|---|------------------------------|
| 無塩バター | 100g | ① | 小麦粉をふるっておく。 |
| 砂糖 | 80g | ② | ボールにバターを入れクリーム状になるまで泡立て器で練る。 |
| 卵 | 50g | ③ | 砂糖を3回に分けて加え、白っぽくなるまで混ぜる。 |
| 薄力粉 | 240g | | |
- ④ とき卵を少しずつ加えて分離ないように混ぜる。
 - ⑤ ふるった小麦粉を加え、ゴムベラで混ぜる。
 - ⑥ 最後は手でまとめる。
 - ⑦ 棒状にしてバットの長さに合わせて。冷凍庫に入れて冷やし固める。
 - ⑧ グラニュー糖をコロコロまわしつけて包丁で0.5mm幅に切る。
 - ⑨ オープンシートを敷いた天板に生地を並べて170℃のオーブンで15分位焼いて焼き上がったらず冷ます。
 - ⑩ 1枚にジャムを絞り出してもう1枚重ねて出来上がり！

「無花果ジャム」



- 無花果 600g
- 砂糖 300g
- ペクチン 10g
- レモン果汁 45g

- ① 皮をむいたいちじくを準備する。
- ② ホーロー鍋に無花果と砂糖を加えてつぶしながら煮込む。
- ③ 途中でペクチンを加えてとろみをつける。
- ④ 最後にレモン汁を加えて出来上がり！



土砂降りの雨の中、150個の無花果ジャムクッキーを完売しました！！

JAの方から頂いた無花果でジャムを作成しました。毎年、文化祭で販売しているレシピでアイスボックスクッキーを作り、無花果ジャムをサンドしました。夏休み明けすぐで時間がありませんでしたが、放課後の時間をフルに使って作りました！！試食をしたお客さんから「すごくおいしい！文化祭にも買いに行く！」とあっていただき、とても嬉しかったです。10月13日(土)に金田駅で行われる「へいちくフェスタ」に参加する予定です！！みなさんぜひお越しください！！

