

魔女に吸血鬼、海賊… コワイ?カッコイ?  
衣装したらパーティに出発!



はさみ込み★ドーナツ



まぜ込み★ドーナツ



デコレーション★ドーナツ



6 ドーナツできたよ☆



焼き立て、ほかほかのドーナツできあがり!

アレンジドーナツ ★ ドーナツサンド

【材料】  
・焼き上がった基本のドーナツ……お好みの数  
・レタス・スライスチーズ・ハム・プチトマトなど  
・お好みの具材

【作り方】  
1.焼き上がったドーナツを冷まし、横半分にする。  
2.お好みの具材をはさみ、ピックをさす。

アレンジドーナツ ★ 混ぜ込みドーナツ

【材料】約30個分  
・基本のドーナツ生地  
・ほうれん草(茹でたもの)………30g  
・チーズ………30g  
・ハム………2枚

【作り方】  
1.基本のドーナツ生地に、茹でて細かく刻んだほうれん草・5mm角のサイコロ状に切ったチーズ・1cm角に切ったハムを加えてよく混ぜる。  
2.生地をスプーンを使って、熱しておいたドーナツプレートに入れる。  
3.カバーを開けて、3分くらい焼く。



★ 基本のドーナツ ★

【材料】約24個分  
・ふんわりホットケーキミックス………200g  
・卵………1個  
・バター(できれば無塩)………30g  
・牛乳………120cc

【下準備】  
1.ドーナツメーカーを温める。  
2.バターを耐熱の容器に入れ、600Wのレンジで1分～1分20秒加熱して溶かす。

【作り方】  
1.大き目のボウルにホットケーキミックスを入れ、卵・溶かしバター・牛乳を加えてよく混ぜ、なめらかな生地を作る。  
2.生地を絞り袋に入れて、熱しておいたドーナツプレートに生地を絞り出す。(生地があふれないように注意)  
3.カバーを開けて、2分30秒～3分焼く。焼き上がったドーナツを、竹串などで取る。

※その他、基本のドーナツにかぼちゃペーストや紅芋ペーストを30g～50g加えて焼いたり、ココアパウダー・チョコチップを加えて焼いてもGood♪

7 アイデアいっぱいの飾り付け。



チョコレートをつけたり、デコペンで絵を描いたり。思いっきり遊んじゃえ♪

3分待つて焼き上がったよ!



熱くないように、竹串でそっと取り出して…。

生地をプレートに絞り出したら…



ここはママの出番! 絞り袋でぐるっと円を書きます。

3 ぐるぐるぐるぐる、かき混ぜて!



「自分でやる!」「何か変わってきたよ?」大騒ぎしつつ、みんなで力を合わせて!

2 材料を混ぜていくよ☆



そーとそーと、こぼさないように。みんなの視線が集中します。

まずは材料を準備♪



「あっ、手が真っ白になっちゃった!」。粉の手触りも確かめながら。

\*PRESENT\*

これだけあれば  
ハロウィンパーティができちゃう♪



●撮影でつかった小物7点セット  
紙皿6枚、紙コップ6個、紙ナプキン12枚、紙袋大小1枚ずつ、ぐるぐるストロー1本、ピック6本、ボックス大小1個ずつ



おみやげに、スティックドーナツも♪  
ドーナツに、スティックのお菓子を差してセロファンに包めば、おみやげにもなるよ。たくさんつくってプレゼントしちゃおう。

ハロウィンってなあに?

もとは、ケルトの宗教行事でしたが、後にキリスト教に取り入れられました。ケルト人の1年は、11月1日から始まっていたので、10月31日が1年の終わり。10月31日の夜は、日本のお盆のように亡くなった人の霊が帰ってくる日とされていました。でも、お盆とは違い、一緒に悪霊や魔物もやってきて悪いことをします。そこで、悪霊をはらうため、灯りをともしたり、魔物の衣装をしてごまかすのです。

ドーナツ、いくつ焼けたかな?  
何を混ぜる?  
どんな絵を描く?  
たくさんできたら飾ったり食べたり。  
今、人気の揚げないドーナツなら、子どもたちがつくるときも平気で、食べても、ヘルシー。  
楽しい衣装に着替えたら、ハロウィンパーティの始まりです!