

萩日和 ＊ vol.3

～どらやき作りました～

萩の台ちどりでの日々をお届けする「萩日和」、第3回目となりました。今回ご紹介するのは、3階フロアおやつレクでの【どらやき作り】です。



まずは、どらやきの皮作りから。卵の代わりにヨーグルトを使用した特製生地をみなさまで順番に泡立て器で混ぜていきます。小さい丸に仕上がるように、どらやきの皮をホットプレートで焼くのは、意外と簡単！
あんこを挟んだら出来上がりです。一緒に食べたイチゴも大きくて甘く、好評でした。



やはり、手作りのおやつは格別においしくて、「また作りたいね」との声もたくさんあがりました。次回からも喜んでいただけるレクを企画していきたいと思えます。