

ダス犬 Cooking

ケーキポップ



かた つくり方



や
焼きあがったホットケーキを
くず
崩してクリームチーズと混ぜる。
ま
混ぜた生地を、手でこねて
けん
ダス犬の頭をつくる。



けん あたま
ダス犬の頭にスティックを刺し、
かき たね
柿の種2つを左右につけて、
みみ
耳をつくる。



ホワイトチョコレートにくぐらせて
じょうおん すこ かわ
コーティングし、常温で少し乾かす。



たけぐし つか
竹串を使ってチョコレートで
けん かお か
ダス犬の顔を描く。

ゆせん
湯煎したホワイトチョコレートを
かき たね
スティックと柿の種の先端に少し
さ ごてい
つけてから刺すと固定されます。

ホワイトチョコレートに少し
あぶら ま
サラダ油を混ぜると、
ひょうめん
表面がなめらかになります。

アレンジ



ラッピングバージョン

ラッピングをすることで
プレゼントにもピッタリ！

シミー・キャットのつくり方



材料
※基本的にダス犬と同じ
食紅(黒) … 少量
アーモンド … 2粒

①ダス犬のつくり方1~3までは
おな
同じ。(耳はアーモンドでつくる)

②ホワイトチョコレートに少量の
しあくべくろ
食紅(黒)を混ぜる。

③②のチョコレートで
もよう か
グレーの模様を描き、
かお か
顔を描く。

