

カスタードパイ

4才児 きりんぐみ

パイ



大型ハイスートのうち
1つを型抜き!!!

まん中を
型抜き!!!

トキトキ



型抜き後は2枚を
重ねて.....

ぐっとかき混ぜてね!

キレイに
ぬけた
★



材料

ハイスート

カスタードクリーム
ミックス

牛乳

米粉糖

バナナ

火炙る前に

粉糖をふりかけたよ!



スティーブン!!

オーブン200℃ 15分!!!

火炙き
みがり〜



あ!!
ふんわりでる





トン



トン



トン

トン

みんな上手
♡♡



セリったバナナと
米粉糖をふりかけて
できあがりー♡♡

パイ生地を焼いている間にバナナをセリました!



きゅーてお!

おれそー!

パイのまん中をさくさく指でつますよ! その中にカスタードクリームをレボリました~



みなさん上手にできました
大満足のセー! ♪



ケーキ屋さんで売っているものみたい



いい香りもするね



さくさく
しておいしい♡
あまくて
おいしい♡♡

できたてモ クラスみんなで食べました ♪ がぶりと!



もぐ



もぐ



おいしいー ♪

楽しくながら型抜き、包丁、トッピングを行いました。
食べるのがもったいないくらい上手にできて 大大大満足でした♡♡