

Gingerbread Playdough

クリスマスクッキー粘土の作り方

【材料】

- ・小麦粉 1カップ
 - ・塩 1/3カップ
 - ・熱湯 1/2カップ
 - ・オリーブオイルなどの油 大さじ2
 - ・シナモン・ナツメグなどお好みのスパイス 各大さじ1
 - ・おろししょうが 小さじ1
(入れなくてもOK)
- ※お好みのアロマオイルを数滴たらしてもOKです

【道具】

- ・計量カップ、ボウル、ゴムべら、クッキーの抜き型、紙皿（18cmぐらい）

【作り方】

- ① 小麦粉・塩・スパイスをすべてボウルに入れよく混ぜる
- ② ①に油を加えよく混ぜる
- ③ ②に熱湯の2/3を入れて混ぜる
様子を見ながら残りの熱湯を加えていき、ひとかたまりになるまでよく混ぜる
- ④ 手で触れる温度になったら手でよくこねて滑らかにする

※丸めて密閉容器やジップロックなどに入れて涼しい場所で保管すると、1～2週間遊べます

【オーナメントにする場合】

- ①厚み5mmぐらいに伸ばし、クッキー型などで抜いた後、ストローを使って穴をあける。
- ②1日自然乾燥させた後、120℃のオーブンで90分焼く（自然乾燥させない場合は60分+裏を返して60分）