



## ★ 材料

- ・ 薄焼き玉子  
(卵1個、水溶き片栗粉(小さじ1/2の片栗粉を小さじ1の水で溶いたもの)、お好みで塩か砂糖少々)
- ・ はんぺん 5cm×5cm
- ・ 海苔 3cm×5cm

### [その他]

キッチンバサミ、ペティナイフ(はんぺんをスライスする時に使います)、  
爪楊枝、マヨネーズ(食材にちょっとつけると、ずれにくくなります)

※小さい部分を移動するときにも、マヨネーズをちょっとつけた爪楊枝を使うと便利です♪

※薄焼き玉子の液は漉してから使うと表面のキメがきれいに仕上がります。

※口の縁取りの海苔は、細長く切った海苔を口の形のはんぺんの上でカーブさせてつけていきます。  
(もちろん、縁取りはしなくても十分かわいいですよ♪)

## ★ 作りかた



- 1 薄焼き卵を作ってキッチンバサミでぬ〜ぼ〜形に切り抜きます。  
[きれいな薄焼き卵の作り方]  
卵1個に片栗粉を水で溶いたものを加えて焼くと、きれいな薄焼き卵が出来ます。  
※お好みで塩や砂糖を加えてください。



- 2 左図のような形の手も作ります。



- 3 ①に②をバランスよくのせます。



- 4 薄くスライスしたはんぺんをでうさぎさんのパーツを作ります。  
顔の部分はカットした海苔を乗せます。



- 5 め〜ぼ〜の顔をつけてあげましょう♪  
目は丸く切った海苔、口は薄く切ったはんぺんです。  
※目は、小さい丸を作るのが大変ですが、海苔を2枚重ねて切ると  
同じ大きさの丸ができますよ。



- 6 口の部分は細い海苔で輪郭をつけるとはっきりします。  
でも、ここまでこだわらなくても大丈夫(笑)



- 7 うさぎさんのはんぺんのパーツをうまく乗せて、足に切り込みを入れたら、うさぎさんを抱っこしため〜ぼ〜の出来上がりです♪