件名(題名)「日帰り外出　せんべい焼き」

実施日:10月　9日(金)

秋晴れの中、草加市内にある「そうかせんべいの庭山香煎餅本舗」で、せんべい焼き体験をしてきました。白い煎餅生地を３秒ごとにトングで裏返し、焼き目をつけていきます。

何度か返すうちに、せんべい生地がふわっと膨らみ、押瓦で押し付けては、またひっくり返してを繰り返すと、だんだん茶色く色づいてきます。

焼きあがったら、醤油を塗って、出来立てをおいしくいただきました！