

おやつ

レシピ

ちんすこう

<材料>

<分量>

10 個分

小麦粉	170 g
三温糖	70 g（黒糖でも可）
油	70 g

<作り方>

- ① 小麦粉と三温糖をボウルに入れ、混ぜ合わせる
（ふるわなくて良い）
- ② サラダ油を加えて、ひとまとまりになるまで混ぜる
- ③ 細長い棒状に成型する
- ④ 170℃に予熱したオーブンで 15 分～20 分焼く
- ⑤ 粗熱が取れたら出来上がり
※出来立ては柔らかいですが、粗熱が取れるとしっかりします



沖縄の伝統的な郷土菓子です。
簡単な材料で出来るので、
是非作ってみてください☆彡

