

すくすく人気レシピ紹介

H25年11月

今月はちんすこうをご紹介します。
ご家庭にある物で、簡単に沖縄の味を再現することができます。
ご家庭でもぜひ試してみてくださいね。

ちんすこう（30個）

薄力粉	・・・	140g
砂糖	・・・	60g
サラダ油	・・・	60g

- ① 砂糖とサラダ油を混ぜ合わせる。
- ② ①に薄力粉を振るい入れ、木ベラでさっくりと混ぜる。
- ③ 成形して170℃で12～15分焼く。



成形する際に、生地を長方形に伸ばしてカットすると
さらに本場のちんすこうらしくなります☆