

# すくすく人気レシピ紹介

H29年1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☆

