

# すくすく人気レシピ紹介

2020年8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                      サラダ油            . . .    60g

砂糖                . . .    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☆