

～ちんすこう レシピ～

【10 個分】

【作り方】

- ・薄力粉 60g ①ボウルにサラダ油と砂糖を入れてよく混ぜる。
- ・砂糖 30g ②薄力粉をふるいながら加えてさっくり混ぜる。
- ・サラダ油 30g ③好きな形にまとめて、170℃に予熱した
オーブンで13分焼いたら完成＼(^0^)／

★アレンジ★

その1:塩をひとつまみ入れたら「塩ちんすこう」

その2:薄力粉を 10g きなこにしたら「きなこちんすこう」

その3:砂糖を黒砂糖したら「黒糖ちんすこう」