




作りかた

- ボウルにラードを入れ、ゴムべらでクリーム状になるまでよくねる。
砂糖を数回に分けて入れ、よくねる。
- ①に小麦粉を加え、粉っぽさがなくなるまでゴムべらでよくねり、生地がまとまってきたら手でまとめてしっかりとねる。
- ②を12等分して丸め、厚さ約1cmのタテ長のだ円形に形を整える。
- アルミホイルを敷いたテーブルプレートに③を並べる。


アルミホイル
- 食品を入れずに **オーブン** **予熱有** **180℃** で予熱する。
- 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、④を**下段**に入れ **21~25分** で加熱する。
- 加熱後、あら熱がとれるまで冷ます。

1回に作れる分量

12個分

手動

オーブン

180℃
予熱：約8分
加熱：21~25分

使用付属品



テーブルプレート
下段

カロリー

43kcal

塩分

0g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-F6A対応レシピです。

材料	12個分
小麦粉（薄力粉、ふるっておく）	50g
砂糖（ふるっておく）	25g
ラード	25g

ちんすこうのコツ

焼き上がりは

焼くと生地がふくらみ、小判型になります。

生地を並べるときは

タテ長のだ円形にし、となりの生地との間をあけてください。間をあけないと焼き上げたとき、生地どうしがくっついてしまいます。

焼きたては

焼きたては柔らかく、くずれやすくなっています。あら熱を取ると固まります。