



## 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24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角皿に③をのせ、**下段**に入れ **167 ちんすこう** で加熱する。
- 
- アルミホイル
- 加熱後、あら熱がとれるまで冷ます。

### 加熱の目安

加熱：約29分

### 1回に作れる分量

24個分

### 使用付属品



角皿 **下段**  
テーブルプレート  
**底面**

### 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-W10A対応レシピです。

### 材料

24個分

小麦粉（薄力粉、ふるっておく）

100g

砂糖（ふるっておく）

50g

ラード

50g

### 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、くずれやすいです。あら熱を取ると固まります。