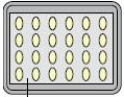




作りかた

- 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 **178 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。

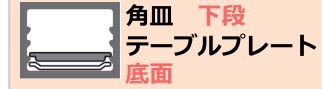
加熱の目安

加熱：約30分

1回に作れる分量

24個分

使用付属品



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-W10B対応レシピです。

材料

小麦粉（薄力粉、ふるっておく）

砂糖（ふるっておく）

ラード

24個分

100g

50g

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。