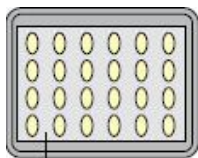





## 作りかた

- 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黒皿に③をのせ、**下段**に入れ **154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	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約29分	 <b>黒皿 下段</b> テーブルプレート	43kcal	0g
1回に作れる分量		※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。	
24個分			

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。