

ちんすこうの作り方

年
月 日

ざいりょう

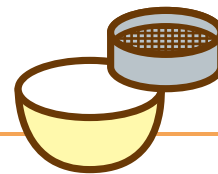
材料 約3人～4人分／8個～10個くらい

- はくりきこ
- ① 薄力粉 (こむぎこ) …… 200グラム
- じょうはくとう
- ② 上白糖 (さとう) …… 150グラム
- どうぶつせい
- ③ ラード (動物性あぶら) … 100グラム
- ! オープンレンジは、
あらかじめ150度まで温めておく。

さぎょうてじゅん

作業手順 (つくりかたのじゅんばん)

- ① 薄力粉、上白糖は目の細かいザルなどでふるっておく。
- ② ボウルにラードを入れ、
じゃもじで滑らかになるまで混ぜ
上白糖を加え空気を含ませるようによく混ぜる。
- ③ 2に薄力粉を切るように混ぜ、粉っ気をなくす。
- ④ 3をめん棒で約1.5cmの厚さに延ばし
型で抜くか、手で形を整える。
- ⑤ 150度のオーブンで20分～30分焼き、出来上がり。



お友達、家族
みんなで
作ってみよう!!

