

ちんすこう



<材料 大人 4 人分>

小麦粉 120g

ラード 55g

砂糖 大さじ 10

ラードは溶かしておくと作りやすいです。ラードの代わりに油を使って作ることもできますよ♪



<作り方>

- ①小麦粉はふるっておく。
- ②ラードをクリーム状に練り、砂糖を加えて混ぜ合わせ、①を加えて手でよく混ぜ合わせる。
- ③形を成形し、鉄板に少し離して置く。
- ④150℃のオーブンで 30 分焼く。