

ちんすこう（卵・乳・大豆不使用）

材料（1人分：2本）

小麦粉（薄力粉） 15g

砂糖 6g

なたね油 5～6g
（サラダ油でもOK）



作り方

1. ボウルに砂糖と油を入れ、よく混ぜる。
2. 小麦粉（薄力粉）を加え、さっくりと混ぜる。
3. ひとまとまりになったら、成形し、天板に並べる。
4. 170度のオーブンで13分くらい焼く。
5. 焼きあがったら、天板にのせたまま冷ます。（冷めるとサクサクになります！）

★成形方法 2パターン★

（1）板状にのばし、切る。（厚さ1cm、大きさ4cm×2cmくらい）



※写真は全粒粉を使用しているため、生地が黒っぽくなっています。

（2）生地を人数分の個数に分け（1個分 約13g）、手で平らな親指型に整える。平らな丸型にしてもOK。



※写真は全粒粉を使用しているため、生地が黒っぽくなっています。