

★塩ちんすこう(約30枚分)

・薄力粉	300g
・砂糖	120g
・塩	3g(少々)
・なたね油 (サラダ油)	120g

○下準備

- ・オーブンを170℃に予熱する。
- ・薄力粉を振るっておく。



- 1 なたね油、塩、砂糖をよく混ぜ合わせる。
砂糖がダマになる場合、ふるいにかける。
- 2 薄力粉を加え、へらで切るようにさっくりと混ぜ合わせる。
!! 練らない !! 固いちんすこうになります!
- 3 まとまったら好きな形に30等分する。(丸めてつぶす、棒状にカット等。)
- 4 オーブンシートを敷いた鉄板に並べ、170℃で13分焼成する。
様子を見ながら調節をし、ふちがきつね色になったらオーブンから取り出し、
「鉄板に乗せたまま」熱が冷めるまで置く。
- 5 お皿に並べて出来上がり!