

ちんすこう



材料

(作りやすい分量)

小麦粉	90g
きな粉	9g
砂糖	30g
すりごま	6g
油	36g



作り方

- ①ボウルにすべての材料を入れて混ぜ合わせる。
- ②①を5cmくらいの棒状にし天板に並べ、180℃のオーブンで15分焼く。



ひとくちメモ



♡沖縄の伝統的なお菓子で、小麦粉、砂糖、油で簡単に作れる、サクッほろっとした食感のおやつです。

♡今回は、きな粉、すりごまを使用していますが、黒糖、さつまいもなどでアレンジもできます。

府中市 子育てレシピ

検索



問い合わせ先：府中市子育て応援課

