



【ちんすこう】

《材料》（10人分）

- ・薄力粉 125g
- ・黒糖 50g
- ・ラード 50g
- ・塩 0.5g

《作り方》

- ① 砂糖とラードと塩を混ぜる。
- ② 小麦粉を①に加えて混ぜる。
- ③ 好きな形に成形する。
- ④ 170℃で15分焼く。

黒糖は、きび砂糖、
砂糖などでもいい
です。