

ちんすこう



材料 約 30 枚分
薄力粉・・・130g
片栗粉・・・20g
砂糖・・・・50～60g
植物油・・・・60g

沖縄県の郷土菓子です。
さっくりホロホロの食感です

手順

1. 材料全てをしっかりと捏ねる
2. 棒状にしてラップにくるんで、30分～1時間ねかせる
3. 5mm幅程度で生地を輪切り（約30枚）にし、天板に1枚ずつ並べる
4. 180℃に予熱したオーブンで、20分焼く

※砂糖を黒糖で作ってみると、沖縄感が増します！
ゴマを入れると、香ばしさがアップします