ココアちんすこう

＜材料＞　10 個分
・小麦粉・・・100ｇ
・ココアパウダー・・・適量
・三温糖・・・35ｇ
・サラダ油・・・30ｇ

＜作り方＞
① 小麦粉とココアパウダーを混ぜ合わせる
② ①に砂糖とサラダ油を入れ混ぜる
③ ②がひとかたまりになったら
　好みの大きさに分け、形成する
④ 表面がパリッとなるまでトースターで焼く

給食より

ご家庭にある材料で、沖縄名物のちんすこうを作ってみませんか？
しっかり冷ますと、よりホロホロとした食感になります。
形を抜く必要がないので、子どもも簡単に一緒に取り組めます☆
サラダ油をラード、三温糖をきび砂糖や黒糖に変えるとより本格的な
仕上がりになります。どれもない場合は上白糖でも作る事ができますよ！