

# こくとう 黒糖ちんすこう <おきなわ でんとうがし 沖縄の伝統菓子>

## ○材料 (作りやすい分量)

・さとう・・・15g

・<sup>こくとう</sup>黒糖・・・20g

・<sup>あぶら</sup>油・・・40g

・しお・・・<sup>しょうしょう</sup>少々

・<sup>こむぎこ</sup>小麦粉・・・100g



## ○作り方

① さとう～しおをよく<sup>ま</sup>混ぜ<sup>あ</sup>合わせる。

② ①にふるった<sup>こむぎこ</sup>小麦粉<sup>い</sup>を入れて<sup>ま</sup>混ぜ、ひとかたまりになるまで<sup>ね</sup>練る。

③ <sup>ぼう</sup>棒<sup>かたち</sup>の形にして、シートをしいた<sup>てっばん</sup>鉄板<sup>あいだ</sup>に<sup>なら</sup>間をあけて並べる。

※4cm×1.5cm、<sup>あつ</sup>厚み1.5cmぐらい

④ 180度<sup>と</sup>に<sup>よねつ</sup>予熱したオーブンで15分<sup>ぶん</sup>ほど<sup>や</sup>焼く。

※<sup>や</sup>焼きたては、くずれやすいため<sup>ちゅうい</sup>注意してください。

