

ちんすこう



<材料 3~4cm丸形 40枚分>
ラード 100g
三温糖 50g (大さじ5強)
小麦粉 200g

<作り方>

- ① ラードは溶かしておく。
- ② ラード、三温糖、小麦粉をよく混ぜ合わせ粉っぽさがなくなったら厚み、形を整えて170℃のオーブンで15分焼く。

ちんすこうは、沖縄県の伝統的なお菓子です。ちん'は「珍」、'すこう'は「お菓子」という意味で、「とても珍しい貴重なお菓子」という意味であるという説と、'ちん'は「金」、'すこう'は「お菓子」で、「とても高価なお菓子」という意味であるという2つの説があります。
家庭でも簡単に作れ、ココナッツ、黒糖、きな粉などをいれていろいろな味を楽しむのもよいです★

