

おやつ

焼き物

塩レモンちんすこう

スチーマー
自動加湿オープン
オープン



●材料<20枚分>

薄力粉	100 g
砂糖	50 g
ラード	40 g
岩塩	0.5 g
すりおろしレモン	2 g

●作り方

1. 小麦粉はふるっておく
2. 砂糖とラードを混ぜ合わせる
3. 1と2を混ぜ合わせる
4. すりおろしたレモンと塩ひとつまみを加えサックリ混ぜる。
5. 成型し、オープンシートをひいた焼皿に並べ残りの塩をふる。
6. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
7. 常温で冷ます

加熱前



加熱後



●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	オープン	160℃	20分	—	弱	1 / 1 焼き皿
②						

●ポイント

基本のプレーン味に黒糖やきなこ、抹茶などを加える事でバリエーションが広がります