

塩レモンちんすこう

オープンモード



●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ブンで加熱する(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 オープンモード	160℃	20分	—	弱	1/1焼き皿



Point

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