

4/24 (金) おやつスコーン (宮下 由美子さん)

(材料4~5個分)

(プレーンスコーン)

A { 薄力粉：120g
ベーキングパウダー：4g
砂糖：20g
塩：ひとつまみ
バター：50g

牛乳：40ml

打ち粉（薄力粉）：適量

たまご液：適量

(紅茶のスコーン)

B { ティーパック：1/2個分（1g）
砂糖：10g

(チョコのスコーン)

ブラックチョコレート：1枚（50g）

- ① バターは室温に戻す。たまごは溶いておく。オーブンは天板ごと200℃に予熱しておく。
- ② ボウルにAを入れてポロポロになるまで混ぜる。
- ③ ②のボウルに牛乳を入れて混ぜ合わせる。（あまり練りすぎないようにする。）
- ④ ラップを広げ、③をのせて上から更にラップをかけ、手のひらで押さえて長さ15cmの正方形に形を整えて、冷蔵庫で最低15分寝かせる。
- ⑤ ④が扱いやすくなったら、冷蔵庫から取り出して、ラップをはがし、打ち粉をふって、直径5cmくらいのコップなどで型抜きし、オーブンシートに並べて、①のたまご液を表面に塗る。（丸く整えて8等分の放射線状に切ってもよい。）
- ⑥ ⑤を天板にのせ、200℃のオーブンで15分焼く（又は200℃~220℃のオーブントースターで10~13分焼く）。
- ⑦ ⑥を器に盛る。
- ⑧ 紅茶のスコーンの場合はAにBを加えて混ぜ、あとはプレーンと同様にして焼く。チョコのスコーンはAにチョコを割り入れて混ぜ、あとはプレーンと同様にして焼く。