

スコーン



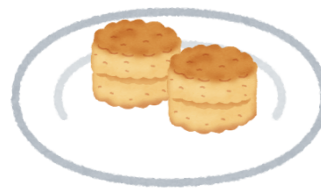
おうち時間をプロデュース
～西脇市こどもプラザ～

[材料] (直径 5.5 センチ 6個分)

薄力粉・・・200g
ベーキングパウダー・・・小さじ1と1/2 (6g)
塩・・・・・・1つまみ バター・・・・50g
砂糖・・・・・・30g
卵・・・・・・1個
水・・・・・・卵と合わせて100ccにする
卵黄 (照り用)・・・・1個分

[下準備]

- ◆バターは5ミリ角に切り冷蔵庫で冷やす。
- ◆薄力粉、ベーキングパウダーは合わせてふるい、冷蔵庫で冷やす。
- ◆卵をとき、水と合わせて冷蔵庫で冷やす。



1 ボウルにふるった粉類 (薄力粉、ベーキングパウダー)、塩、砂糖、バターを入れ、スクッパーで細かく切って合わせる。
※スクッパーがなければ手で混ぜても作れます。手で混ぜるときは、バターが溶けないように手を水で冷やしながらかき混ぜてください。

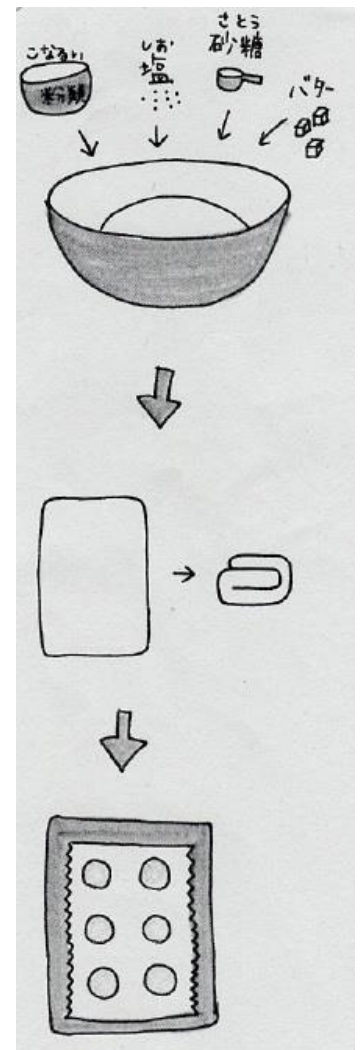
2 ①を手ですり合わせてそばろ状にする。混ぜてくると粉チーズのようにさらさらになります。

3 ②に冷やしていた卵と水を合わせたものを加え、スクッパーか手で混ぜます。ボウルに生地がくっつかない程度にまとまったら、打ち粉をした台に出し、長方形に伸ばし、3つに折ります。

4 ラップに包み冷蔵庫で30分～1時間ぐらい休ませます。

5 冷蔵庫から出した生地を、打ち粉をした台に出し、3センチの厚さに伸ばし、打ち粉をした型かコップで抜きます。

6 天板に、オーブンペーパーを敷き、生地を並べる。照り用の卵黄を塗って180度のオーブンで15分焼く。ジャムやクリームをつけて食べてね!



- ✿チョコチップやくるみ、ドライフルーツを入れてもおいしいよ!
- ✿薄力粉ではなく強力粉を使うとザクツとした触感になります。
- ✿材料を袋の中で混ぜ合わせ、型で抜かずに四角や三角に切ると簡単にできます。