1月16日 おやつ

スコーン

【材料 4人分】

小麦粉 100g

砂糖 30 g

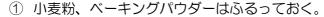
無塩バター 25g

牛乳 40g

Λ˙-キングパウダ- 6g

レーズン 10g

【作り方】



- ② バターは5㎜角に細かく刻み冷やしておく。
- ③ レーズンはお湯に15分ほどつけておき、水気を切って 細かく刻む。
- ④ 小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、レーズンを混ぜる。
- ⑤ ④にバターを加え、手でポロポロになるように混ぜる。
- ⑥ 生地をラップに包み冷蔵庫で30分~1時間休ませる。
- ⑦ 打ち粉をした台に生地を出し、麺棒で生地を伸ばして折りたたむを2回繰り返し、生地が層になるようにする。
- ⑧ 再度生地を伸ばし、三角に切り、170℃に温めたオーブンで15~20分焼いたら完成!

☆生地をたくさんこねると、さっくりした食感が失われるので、気を付けて生地を形成してください。

☆レーズンの変わりにチョコチップを入れてもおいしいですよ♪

