１月１６日　おやつ

スコーン

【材料　４人分】

小麦粉	100ｇ
砂糖	30ｇ
無塩バター	25ｇ
牛乳	40ｇ
ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ	6ｇ
レーズン	10ｇ

【作り方】

① 小麦粉、ベーキングパウダーはふるっておく。
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♪