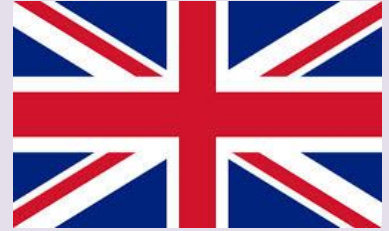


プレーンスコーン



【材料 (8~12 個分)】

- ・薄力粉 220g +ベーキングパウダー 小さじ2
- ・塩 少々
- ・バター 55g
- ・グラニュー糖 25g
- ・牛乳 120ml
- ・ツヤ出し用の卵 1個
- ・バター、ホイップクリーム、ジャムはお好みで



★Point 1 イギリスでは乳脂肪が高いクロテッドクリームが人気。クリームに砂糖は入れません。

【作り方】

1. ボウルに薄力粉、ベーキングパウダー、塩を入れ、バターと手でこすり合わせるように混ぜる。
2. 砂糖を入れてかき混ぜ、牛乳を加えて生地を滑らかにする。
3. 打ち粉を敷いた台の上に生地を取出し、軽くこねる。

★Point2 こねすぎ注意！生地がふくらまなくなってしまう。

4. 生地がまとまったら、厚さ2センチ程度に薄く引き伸ばし、三つ折りにする。

★Point 3 三つ折りにするのが、美味しい腹割れスコーンを作る秘訣です。

5. 直径5センチ程度の円形の型抜きで生地を抜き、クッキングシートの上に並べる。
6. 残った生地は再度まとめて、薄く引き伸ばし、型を抜く。(繰り返す)
7. スコーン上部にはけで溶き卵を塗る。
8. 予熱 220℃のオーブンで 12~15 分間焼き色がつくまで焼く。
9. スコーンを冷まし、バターや美味しいジャム、またホイップクリームを添えて召し上がれ！



チーズスコーン

【材料 (8~12 個分)】

- ・グラニュー糖を除いたプレーンスコーンと同じ材料
- ・細かく砕いたチェダーチーズ 25g



【作り方】

1. ボウルに薄力粉、ベーキングパウダー、塩を入れ、バターと手でこすり合わせるように混ぜる。
2. チーズを入れてかき混ぜ、牛乳を加えて生地を滑らかにする。
3. 以下、プレーンと同じ。

各種スコーン

【材料 (8~12 個分)】

- ・プレーンスコーンと同じ材料
- ・レーズンスコーン・・・レーズン 100g
- ・ナッツスコーン・・・ミックスナッツ 100g
- ・チョコチップスコーン・・・チョコチップ 50g



【作り方】

1. ボウルに薄力粉、ベーキングパウダー、塩を入れ、バターと手でこすり合わせるように混ぜる。
2. 砂糖とお好みの具材を入れてかき混ぜ、牛乳を加えて生地を滑らかにする。
3. 以下、プレーンと同じ。

