

充実モーニング！『焼きたてスコーン』

≪材料(8個分)≫

- ・薄力粉・・・150g
 - ・生クリーム・・・150ml
 - ・ベーキングパウダー・・・小さじ2
 - ・砂糖・・・小さじ3
- (トッピング用)
- ・生クリーム・・・50ml
 - ・砂糖・・・小さじ1/2
 - ・はちみつやジャム・・・お好みで



≪作り方≫

- ① オーブンを180℃に予熱しておく。
- ② 生クリーム以外の材料をボウルに入れ、へらで混ぜ合わせてから生クリームを加え、粉っぽさがなくなるまで切るように混ぜる。
- ③ 分量外の打ち粉をした台に②を乗せ、伸ばしてたたんでを4～5回繰り返す。
- ④ 2cm程度の厚さに伸ばして、丸い型で抜き、オーブンシートを敷いた天板に並べる。
- ⑤ 180℃に予熱したオーブンで15分焼いたらできあがり。

☆トッピング用の生クリームに砂糖を加え、しっかりと泡立てる。お好みではちみつやジャムを添えておいしく召し上がれ！

ワンポイント

少し時間のある朝に、焼きたてスコーンに挑戦してみましょう！最高の1日の始まりになりますよ。



1個あたりの栄養価

エネルギー：156kcal
たんぱく質：1.9g
脂 質：9.2g