

スコーン



<材料>

生地50g/約7ヶ分

無塩バター	50.0g
砂糖	60.0g
食塩	1.0g
全卵	40.0g
強力粉	140.0g
薄力粉	60.0g
オリエンタルのベーキングパウダー	6.0g
牛乳	20.0g

<準備>

- ・バターと全卵は常温に戻す
- ・小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるう
- ・オーブンを180℃に温める

<作り方>

- ① バターを泡だて器で混ぜ、クリーム状にする
- ② 砂糖・食塩を加え、白っぽくなるまで混ぜる
- ③ 全卵を2回に分けて加え混ぜ、その都度、滑らかになるまで混ぜる
- ④ 牛乳とふるった小麦粉とベーキングパウダーを加え、ヘラで混ぜる
- ⑤ 生地を冷蔵庫で60分休ませる
- ⑥ 生地を50gに切り分ける
- ⑦ 油を薄く引いた天板の上に乗せ、180℃で18～20分焼く
- ⑧ 網に乗せ、冷ます

ポイント

お好みでチョコチップやナッツ、ドライフルーツを使用することで、簡単にアレンジができます



オリエンタル酵母工業株式会社

食品事業本部

〒174-8505 東京都板橋区小豆沢3-6-10

TEL: (03) 3968-1116 FAX: (03) 3968-8929

<https://www.oyc.co.jp/>