

スコーン

【材料】



薄力粉	180 g
グラニュー糖	50 g
ベーキングパウダー	小さじ 1
塩	1 つまみ
無塩バター（マーガリン）	50 g
卵	1 個
牛乳	2 5 c c
（卵を使用しない場合は 7 0 c c）	
打ち粉	強力粉もしくは上新粉

【手順】

1. 粉類をまとめてふるいます（ボウルに入れる）
2. バターを小さく（4 個くらい）して粉の入ったボウルに入れる
3. 粉の中でバターの固まりを小さく分けながら粉になじませる（バターを溶かさないように）
4. 中央にくぼみをつくり、全卵を入れる
5. 卵を指先でほぐし周りの粉を少量ずつ混ぜていく
6. 生地の状態は、牛乳を加えることにより整える
7. 具材を合わせる
8. 打ち粉をふったテーブルの上に厚さ 1.5 センチの円形にする
9. 表面に粉をふり 8 等分にする
10. 天板に乗せ 180° で約 25 分焼きます

【補足】

特別な調理器具は不要です、製菓中は指先にたねが付きますので、卵や混ぜ込む材料は予め容器に入れて準備しておきましょう。