

スコーン（プレーン） [材料] 4個分

薄力粉	A	150g
さとう		10~20g
ベーキングパウダー		5g
塩		ひとつまみ
無塩バター		30g
牛乳		100ml

モチっとスコーン（プレーン） [材料] 4個分

薄力粉	A	145g
米粉		5g
さとう		10~20g
ベーキングパウダー		5g
塩		ひとつまみ
無塩バター		30g
牛乳		100ml

紅茶のスコーン [材料] 4個分

薄力粉	A	150g
さとう		10~20g
ベーキングパウダー		5g
塩		ひとつまみ
無塩バター		30g
紅茶葉の牛乳液		100ml

■紅茶葉の牛乳液（上記の分量分）

1. 熱湯に茶葉（3g）を入れ、約1分弱火にかける。（お湯の量は茶葉が浸るくらいの少量）
2. 1）に牛乳（90-100ml）を入れ、冷ましておく

基本のスコーン作り方

[下準備]

—基本粉—

・材料（粉・バター・牛乳）は直前までよく冷やしておく

バターは5～6等分に切り分ける

A) にバターを入れ、フードプロセッサーで約10秒。パン粉状にする

[作り方]

1. ボウルに基本粉を入れ、牛乳（牛乳液）を分量の9割注ぎ、フォークで手早くさっくり混ぜる
*残りの牛乳で調節しながら、粉っぽさが1割残る程度に仕上げる
2. 生地がまとまれば、ラップに包み、冷蔵庫で1時間以上または冷凍庫で15分程度寝かす
3. 打ち粉をしたまな板の上に生地をおき、2～2.5cm厚さに伸ばす
丸型で型をぬき、表面に牛乳（または溶き卵）を塗る
4. 180～200度に予熱したオーブンで約15分焼く
5. お好みでクロテッドクリーム・ジャム（ブルーベリー、ストロベリー等）を添える

基本をどんどんアレンジして、とっておきのオリジナルスコーンを完成させてくださいね！

