

《 発表会お土産 》

抹茶スコーン ココアとオートミールのスコーン



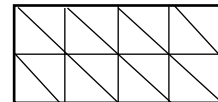
◎抹茶スコーン

<材料>

・小麦粉	60 g	・バター	25 g
・ベーキングパウダー	1.6 g	・砂糖	16 g
・抹茶	1.2 g	・牛乳	15 c c

<作り方>

- ①小麦粉、ベーキングパウダー、抹茶を合わせて、ふるっておきます。
 - ②①に、バターを入れ、手のひらでこすり合わせるように混ぜ合わせます。
 - ③砂糖を加えて混ぜ、次に牛乳を加えて生地がひとつになるようにまとめます。
 - ④1 cm程の厚さに伸ばし、三角に切ります。(右下図参照)
 - ⑤170℃のオーブンで、15～18分程焼きます。
- ※形は好きな形で作って下さい。型で抜いてもかわいいですね。



◎ココアとオートミールのスコーン

<材料>

・小麦粉	40 g	・バター	25 g
・ベーキングパウダー	1.6 g	・砂糖	16 g
・ココアパウダー	1.6 g	・オートミール	20 g
・牛乳	15 c c		

<作り方>

- ①小麦粉、ベーキングパウダー、ココアパウダーを合わせて、ふるっておきます。
 - ②①に、バターを入れ、手のひらでこすり合わせるように混ぜ合わせます。
 - ③砂糖とオートミールを加えて混ぜ、次に牛乳を加えて生地がひとつになるようにまとめます。
 - ④1 cm程の厚さに伸ばし、三角に切ります。
 - ⑤170℃のオーブンで、15～18分程焼きます。
- ※オートミールは、麦の一種で、食物繊維やビタミン・ミネラルが豊富な食材です。