

チョコチップ入りスコーン風



エネルギー	519kcal
タンパク質	1.5 g
脂質	15.3 g
炭水化物	24.4 g
ナトリウム	126.7m g
リン	36.8m g
カリウム	52.1m g
食塩相当量	0.3 g

材料1人分

<u>でんぷん小麦粉</u>	40 g
グンパンチョコ レート	10 g
薄力粉	10 g
ベーキングパウ ダー	2.5 g
バター	15 g
グラニュー糖	10 g
水	25cc

作り方

- 1 でんぷん小麦粉と薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。グラニュー糖とバターを手早く混ぜる。
- 2 ①に荒く刻んだグンパンチョコレートを加えて混ぜ、さらに水を少しずつ混ぜていく。
- 3 オーブンを180度に温め、②の生地を4個に丸めて並べ、15～18分焼く。