

スコーン



エネルギー	117kcal
タンパク質	0.76g
脂質	5g
炭水化物	18.4g
ナトリウム	58.8mg
リン	45.1mg
カリウム	49.9mg
食塩相当量	0.15g

約10個分

作り方

T・Tパンミックス	150g
ス	
牛乳	60g
片栗粉	50g
バター	50g
水	40g
サラダ油	30g
ベーキングパウダー	8g
グラニュー糖	13g

- 1 T・Tパンミックス、ベーキングパウダー、グラニュー糖はあわせてボウルに入れ冷蔵庫で冷やす。バターは1cm角にし冷蔵庫で冷やす。
- 2 粉類をふるい、バターを入れ、両指先ですりあわせてパン粉状にする。
- 3 冷たい牛乳を加えスプーンでざっと混ぜる。粉っぽさがなくなったらOK。
- 4 手でひとまとめにし、ラップで包んで1時間～冷蔵庫で休ませる。
- 5 厚さ2.5cmに伸ばし、型で抜く(※)。自然な艶を出すため上部分に牛乳を薄く塗り、190℃下段で20分焼く。