

スコーン



・小麦粉	220g
・BP	小さじ1
・卵	M1個
・バター	50g
・砂糖	30g
・牛乳	30g
・ブロックチーズ	50g
・レーズン	50g

作 り 方

1. バター・卵・牛乳は室温に戻しておきます。
レーズンは1/3に、チーズは5mm角に切ります。
小麦粉とBPは合わせてふるっておきます。
2. ボールにバターと砂糖を入れよく混ぜます。
3. 卵を割りほぐし2に、2～3回に分けて入れ
その都度よく混ぜます。
4. 卵が完全に混ざったら牛乳を入れ混ぜ、
小麦粉・BPを入れさっくり混ぜます。
5. 4の生地を半分に分け、それぞれにレーズン
チーズを入れて混ぜます。
6. オーブンを170度に設定します。
7. 鉄板にクッキングシートを引いて1口サイズに
なるように丸めていきます。
8. 170度で約15分焼くと出来上がりです。

