

簡単クッキング つくってみましょう！！（おやつ編3）

——の部分は、
お子さんにお手伝いを
してもらいましょう！

<スコーン> 準備するもの：ボウル・ふるい又は泡立て器

抜き型又はグラス・オーブン・オーブンシート

材料（直径5cm前後のスコーン12個分）

材 料	分 量
小麦粉	200g
ベーキングパウダー	小さじ2
バター	40g
砂糖	20g
牛乳	70~80ml
打ち粉（小麦粉）	適量

【作り方】

- 1 ボウルに小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖をふるい入れる。
（泡立て器で混ぜても良い。）
- 2 バターを1cm角くらいに切っておき、1のボウルに入れ、粉と混ぜてもみこむ。（ポロポロのパン粉状にする）
- 3 牛乳を加えて、しっとりさせ生地をまとめて少し練る。

- 4 台の上に打ち粉をして生地をおき、手のひらで1~1.5cm位の厚さにのばしていく。
- 5 型かグラスで型抜きし、オーブンシートをしいた天板に並べていく。
- 6 180度のオーブンで約15分焼く。



ジャムやサワー
クリームなどお
好みのものを添
えて・・・♪

アレンジ1 トマトのスコーン

☆牛乳の代わりにトマトジュースを使う。

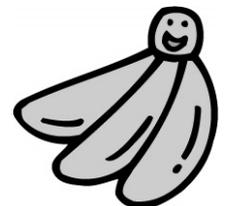


アレンジ2 バナナスコーン

☆熟したバナナ1本をフォークの背でつぶし、作り方2の後に、加える。全体にざっと混ぜてから、様子を見ながら牛乳を加える。牛乳は、基本の分量より少し少なめでまとまる位。

♪ひとロメモ：

イギリスのアフタヌーンティーに欠かせないスコーンは、簡単に作ることができるおやつです。基本のプレーンに野菜を入れアレンジしても楽しいですね。



<ヨーグルトドリンク> 準備するもの：ボウル・泡立て器

材料（4人分）

材 料	分 量
プレーンヨーグルト	250g
オレンジ果汁（100%）	120ml
牛乳	120ml
砂糖（お好みで）	大さじ1

【作り方】

- 1 材料をボウルに入れ泡立て器でよく混ぜ合わせる。
- 2 グラスに注ぐ。

