



クランベリースコーン

材料

(8個分)

ドライクランベリー	70g
薄力粉	250g
ベーキングパウダー	大さじ1
グラニュー糖	50g
卵	1個
牛乳	50ml
バター(冷やしておく)	80g

作り方

1. 薄力粉、ベーキングパウダー、バターをフードプロセッサーにかける。
2. ボウルに取り出し、グラニュー糖を混ぜ、溶き卵と牛乳を加えて混ぜてまとめる。
3. ラップで包み、約1時間冷蔵庫で休ませる。
4. 3の生地を麺棒で2cmの厚さにのばし、型で抜き、180℃に温めたオーブンで15～20分焼く。

コメント

一度作ってみると意外に手軽なスコーン。クランベリースコーンは、ほどよい甘酸っぱさにとりこになるはず。赤い実が見え隠れする見た目もかわいく、プレゼントにも喜ばれそう。