

# スコーン



## 材料

トウキ葉粉末……2g  
薄力粉……200g  
ベーキングパウダー……5g  
塩……小さじ1/4  
バター……50g  
卵……1個  
生クリーム……大さじ4  
ハチミツ……小さじ1

## 作り方

- ① バターを1cm角に切り冷蔵しておく。
- ② トウキ、薄力粉、ベーキングパウダー、塩を混ぜてふるう。
- ③ ②にバターを加え、フォークでつぶして混ぜる。手でバターと粉をこすり合わせサラサラになるまで混ぜる。
- ④ 卵、生クリーム、ハチミツを混ぜ合わせ、③に加える。ゴムべらで押さえつけながら混ぜる。
- ⑤ 捏ね板に打ち粉をふって、④を取り出し、1.5cm厚さに伸ばす。
- ⑥ 直径5～6cmのコップの縁に打ち粉を付けて丸く生地を抜く。
- ⑦ オープン皿にオープンシートを敷いて生地を並べ、200℃で余熱し13分ほど焼く。