エビちゃん食育隊プロデュース

ちょっとおしゃれなティータイム♪♪

❤❤❤　クッキー　❤❤❤

✿✿✿　スコーン　✿✿✿

クッキー

＜材料＞6 人分（クッキー30 枚）

薄力粉	200ｇ
紛糖	70ｇ
卵黄	１個
バター	100ｇ
アーモンドパウダー	35ｇ
塩	少々

＜下準備＞

１．バターを室温に戻しておく
２．薄力粉をふるっておく

＜作り方＞

１．室温に戻したバターをボールに入れ、泡だて器でクリーム状になるまで混ぜる
　　砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜ、塩をひとつまみ加える

２．卵黄を加えてよく混ぜる
　　アーモンドパウダーを加えて生地となじませる

３．ふるった薄力粉を加え、ゴムべらで切るようにさっくりと混ぜ合わせる
　　全体に混ざったら、手でこねながらひとつにまとめていく

４．生地を 15 センチ四方の平らにしラップで包んで、冷蔵庫でしばらく休ませる（40～50 分）
しっとりして扱いやすくなったら冷蔵庫から出して、生地をまとめなおす

５．ラップを大きく広げ、まとめたなおした生地を置いて、その上にもラップを広げる。
ラップの上からめん棒で生地を徐々に伸ばし、5 ミリくらいの厚さにする
伸ばせたら、上のラップをはいで、端から型で抜いていく
残った生地をまとめなおして、ラップではさんでめん棒で伸ばして、型で抜く

６．天板にオーブンシートをしいて、型で抜いた生地をならべる
オーブンは 190 度に温めておく
天板をオーブンに入れたら、170℃度に下げ、15～20 分焼く
焼けたら、オーブンから取り出し、網に移して冷ます

スコーン

＜材料＞6 人分（スコーン 12 個分）

薄力粉	240ｇ
ベーキングパウダー	13ｇ
スキムミルク	10ｇ
上白糖	30ｇ
バター	85ｇ
牛乳	100cc
卵黄	1 個
バナナチップ	適宜
チョコチップ	適宜

（写真は 24 個分）

＜下準備＞

１．バターを冷蔵庫で冷やし 1.5 センチ位のさいの目切りにして冷蔵庫に入れておく
２．薄力粉をふるっておく

＜作り方＞

１．ボールにふるった薄力粉、ベーキングパウダー、スキムミルク、上白糖を入れゴムべらでよく混ぜる
その中に冷蔵庫で冷やしたバターを入れる

２．バターを指先でつぶしながら、粉と混ぜ合わせていく
バターがつぶれたら、手のひらでこすり合わせながら、さらさらの状態にする

３．牛乳に卵黄を加えて混ぜ、2 に加える
ゴムべらで粉気がなくなるまでよく混ぜる
全体に混ざったらひとまとめにする

４．生地を 15 センチ四方の平らにしラップで包んで、冷蔵庫でしばらく休ませる（40～50 分）
生地がべたつくので、ラップで包みながら平らにする

５．しっとりして扱いやすくなったら冷蔵庫から出す
ラップをはずし、切り分ける（タテに 4 等分、横に 3 等分する）
切り分けた生地を手で丸める
お好みでバナナチップ、チョコチップをトッピングする

６．天板にオーブンシートをしいて、丸めた生地をならべる
オーブンは 200 度に温めておく
天板をオーブンに入れ、15～20 分焼く。
焼けたら、オーブンから取り出し、網に移して冷ます