

デザート

本場仕込みの スコーン

材料:

小麦粉	200g	ベーキングパウダー	小2
砂糖	大3	牛乳	50cc
卵	1個	冷たいバター(きざむ)	70g

*オーブンを375°Fに温める。

1. 小麦粉とベーキングパウダーをふるいにかけて、冷たいバターを混ぜ、ぼろぼろになったら砂糖を加える。
2. そこへ牛乳と卵を混ぜ合わせ、あまり練らないようにまとめ、ラップでくるんで冷蔵庫で30分ほどねかせる。
3. 打ち粉をして軽くこね、めん棒で1.5cmの厚さにのばし、型抜きする。
4. 温まったオーブンで15分焼く。

スコーンに添えるホイップクリーム(Majesty's Tea Room, Madisonのレシピ)

ホイップクリーム	1カップ	サワークリーム	1カップ
バニラ	大1	粉砂糖	1/4カップ

-YY

本場仕込 本場仕込 本場仕込 本場仕込みのみのみのみの スコーン スコーン スコーン スコーン

材料:

小麦粉 200g ベーキングパウダー 小2 砂糖 大3 牛乳 50cc 卵 1個 冷たいバター(きざむ) 70g

*オーブンを375 °F に温める。

1. 小麦粉とベーキングパウダーをふるいにかけて、冷たいバターを混ぜ、ぽろ

ぽろになったら砂糖を加える。2. そこへ牛乳と卵を混ぜ合わせ、あまり練らないようにまとめ、ラップでく

るんで冷蔵庫で30分ほどねかせる。3. 打ち粉をして軽くこね、めん棒で1.5cm の厚さにのばし、型抜きする。4. 温まったオーブンで15分焼く。

スコーンに添えるホイップクリーム(Majesty's Tea Room, Madison のレセピ) ホイップクリーム 1カップ サワークリーム 1カップ バニラ 大1 粉砂糖 1/4カップ

-YY