

31 緑茶風味の簡単スコーン

デザート



食事バランスガイド



【材料】 12個分

薄力粉 130g
 ベーキングパウダー 大さじ 1/2
 砂糖 大さじ 3
 塩 ひとつまみ
 煎茶 大さじ 1/2
 抹茶 小さじ 2
 無塩バター 30g
 牛乳 40cc
 卵黄 1/2 個分
 生地表面に塗る牛乳 少々
 打粉にする薄力粉 少々

【作り方】

- ① 薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖、塩、煎茶、抹茶をよく混ぜる。
- ② バターを包丁で小豆粒大に切り、①に入れる。
- ③ バターに粉をまぶしながら、すりつぶし、さらさらしたそばろ状にする。
- ④ 牛乳と卵黄を混ぜたものを③に入れ、手早くさっくり混ぜる。
- ⑤ 手のひらの付け根で生地をボールに押し付けてひとまとめにする。
- ⑥ 打粉をしたまな板の上に置いて棒状にし、12等分に切り分ける。
- ⑦ 天板に並べ、刷毛で牛乳を塗って200度のオーブンで15分焼く。

《一人2個分栄養量》 エネルギー 154Kcal たんぱく質 2.9g 脂肪 5.9g 塩分 0.1g