



レーズンとクランベリーのスコーン

材料・分量 12個分

- 強力粉と薄力粉 合計で300g
*半々くらい
- ベーキングパウダー 大さじ1+1/2
- 無塩バター 100g
- グラニュー糖 60g
- 塩 2g
- プレーンヨーグルト 60g
*ヨーグルトを入れず、代わりに牛乳(50cc)でもよい。
- 全卵 2個
(生地約80g使い、表面を塗る用に15～20g取り分ける)
- レーズンとドライクランベリー 合計80g



作り方

- ① ドライクランベリーやレーズンの粒が大きい場合は、半分にカットしておく。
- ② 強力粉と薄力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるう。
- ③ 冷蔵庫から取り出したバターをちぎりながら②の粉と合わせ、サブレしながらパラパラにする。グラニュー糖と塩を加えて混ぜる。
- ④ ③に溶いた全卵とヨーグルトを加え、ヘラまたは手で混ぜながらつなぎ、ひとまとめにする。クランベリーとレーズンを加えて生地を折り込む。
- ⑤ 厚さ2.5～3cmくらいに延ばし、四角くカットしたり型抜きで抜く。または型を使わず、手で丸めてもよい。オーブンシートを敷いた天板に載せ、上の面に溶いた卵を刷毛で塗る。
- ⑥ 予熱をかけた190～200℃のオーブンで15～18分焼く。(途中、焼き加減をみて180℃に落とす) 焼き上がったらオーブンから取り出し、網の上で冷ます。
- ⑦ クロテッドクリームやジャムなどをつけていただく。



講師：渋澤知枝先生

フランス料理教室 MESSIDOR(メシドール)主宰。
パリのホテルリッツ料理学校やイタリアでの留学経験をもとに、各国の家庭料理やおもてなし料理を日本の食卓でも再現できるようにレシピを考案。
ポイントを押さえた分かりやすいレッスンが好評！



放送中

東松山ケーブルテレビ
チャンネルこあらん
(STB 地上 111ch) にて
毎日 9:45/12:45/22:30

番組では知っていると
役立つ「料理のツボ」と
そのツボを生かした美味しい
レシピを紹介します！