



雪印メグミルク 栗原はるみの「私のミルクレシピ」

2015 August

スコーン

材料(直径7cm抜き型5~6個分)

- 「雪印北海道バター 食塩不使用」 50g
- 薄力粉 250g
- ベーキングパウダー 大さじ1
- 砂糖 大さじ2
- 卵 1個
- 「雪印北海道100 カッターチーズ うらごしタイプ」 80g
- 「雪印メグミルク牛乳」 大さじ2
- ホイップクリーム
 - 「フレッシュ 北海道産生クリーム使用」 1パック
 - グラニュー糖 大さじ3~4
- 好みのジャム 適量
- はちみつ 適量

準備

- ・バターは小さく切り、使う直前まで冷蔵庫に入れて冷やしておく。
- ・オーブンは170℃に予熱する。

作り方

- 1 ボウルに薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖を入れ、指先で全体をよく混ぜる。
- 2 (1)にバターを加え、指先で粉にもみ込んで、さらさらの状態にする。
- 3 (2)に卵、カッターチーズ、牛乳を加えて粉っぽさがなくなるまで混ぜ、ひとつにまとめる。
- 4 台に薄力粉(分量外)をふって(3)を取り出し、手のひらで押さえながら2~3cm厚さにのばす。スコーン型やコップなどで型抜きし、残った生地はもう一度まとめて型で抜く。
- 5 天板にクッキングペーパーを敷いて(4)を並べ、熱したオーブンで約18分焼く。
- 6 ホイップクリームを作る、ボウルに生クリームを入れ、グラニュー糖を加えてかたく泡立てる。
- 7 焼き上がったら、(6)のホイップクリームや好みのジャム、はちみつなどを添えていただく。