

ヨーグルトスコーン

お好みのジャムなどと一緒に
お召し上がりください♪



★ 材料



4人分

小麦粉……………250g
ベーキングパウダー…12g(大さじ1)
砂糖……………8g(大さじ1弱)
バター……………50g
卵……………1個
プレーンヨーグルト…50g
牛乳……………45g(大さじ3)

★ 作りかた

(オーブンは予熱しておく)

- ① バターは小さく切り，使う直前まで冷蔵庫に入れてよく冷やしておく。
- ② ボウルに小麦粉，ベーキングパウダー，砂糖を入れて全体をよく混ぜ，バターを加えて粉にもみ込む。
- ③ ②に卵・牛乳・プレーンヨーグルトを加えて混ぜる。
- ④ 粉っぽさがなくなるまで混ぜて生地をひとつにまとめる。
- ⑤ まな板に打ち粉（分量外）を振って，④の生地を取り出して，手のひらでおさえながら約3cm厚さにのばす。
- ⑥ 湯吞やコップ等で丸く型を抜き，クッキングペーパーを敷いた天板に並べて，180℃のオーブンで10～15分焼く。

栄養成分

※1人分あたり
エネルギー
食塩相当量

354kcal
0.8g