

きままに一品 スイーツ 15

スコーン



強力粉・薄力粉	各 80g
ベーキングパウダー	大 1/2
塩	小 1/2
砂糖	大 1/2
バター	30g
牛乳	75cc
たまご	1/2

イギリスのお菓子、スコーンをつくりましょう。

はたして、作家の林望さんの著書「イギリスはおいしい」で紹介されている「狼が口をあけたような」スコーンが出来上がるでしょうか？また、林さんによるとイギリスでは、

「スコン」と短く発音するようです。

強力粉、薄力粉、ベーキングパウダー、塩、砂糖をボウルに入れ、スプーンやフォークでよく混ぜ合わせます。バターは5mm角ぐらいに切って冷やしておきます。粉にバターを

混ぜ、指でそばろ状になるまで練りこみます。

オーブンを 180℃に予熱した後、生地に牛乳と卵を軽く合わせたものを加え、手早くまとめます。まな板に打粉（強力粉を使用）をして、厚みが 2cm 位になるように手のひらで延ばします。この時かなりべとつきますが、打粉をしながら縦横に畳んでは延ばす作業を 3~4 回繰り返します。あとは包丁で適当な大きさに切り分け、トレーにオーブンシートを敷いて生地を焼きましょう。

200℃で 15 分位様子を見ながら焼きます。表面に照りが欲しい場合は、牛乳を刷毛で塗りましょう。

ジャムや、生クリームをホイップしたものを添えてどうぞ！