

明治
ケーキ
マーガリン

パンお菓子作りに!

明治社員のとっておき!レシピ

朝食スコーン



材料 24個分

薄力粉…200g(又は薄力粉180g+全粒粉20g)、強力粉…200g、
ベーキングパウダー…大さじ1、明治ケーキマーガリン…100g、卵…1個、牛乳…100ml、
上白糖…大さじ1、塩…ひとつまみ

下準備

粉類(薄力粉、強力粉、ベーキングパウダー)は合わせてふるっておく。
オーブンを200℃に予熱しておく。

作り方

- 【1】ふるい合わせた粉類、塩、上白糖をボウルに入れる。
- 【2】明治ケーキマーガリンを1の中心に入れ、スケッパーなどで細くなるまで切る。
- 【3】牛乳と卵を混ぜ合わせる。
- 【4】2を手で全体が均一にサラサラになるように混ぜ、真ん中に3を入れ、ゴムベラで底からざっくりと混ぜる。
- 【5】4を台に取り出し、粉っぽさがなくなるように全体をなじませ、伸ばす。(ぼそぼそとして伸ばしづらい場合は30分くらい寝かせるとよい。)
- 【6】1cmの厚さにのばし、直径5cmの丸い型で抜く。
- 【7】予熱しておいたオーブンを190℃に設定し、12分～13分焼く。