

ごまスコーン



調理時間

約20分

カロリー

171kcal(1個分)

材料

(8個分)

ホットケーキミックス	200g
バター	60g
卵	1個
牛乳	大さじ1と1/2
炒りごま(白)	大さじ3
打ち粉(小麦粉)	適量
牛乳(つやだし用)	適量

作り方

- 1 バターは1cm角に切り、冷蔵庫で冷やしておく。
- 2 ボウルに(1)とホットケーキミックスを入れて、バターをつぶしながら、粉とすり合わせて粒がなくなるまで混ぜ合わせる。
- 3 (2)の中央をくぼませて、溶き卵と牛乳を加えて混ぜる。粉っぽさがなくなったら、炒りごまを混ぜ合わせてひとまとめにし、ラップに包んで冷蔵庫で30分ほど寝かせる。
- 4 台に打ち粉を薄くふり、(3)の生地を麺棒などで厚さ2cmにのばす。
- 5 直径5cmほどのガラスの口に打ち粉をして、(4)の生地を丸く抜き、つや出し用の牛乳を生地の表面に塗る。
- 6 トーストプレートにクッキングシートを敷き(5)を並べる。
- 7 (6)をグリルに入れ、両面焼グリルを点火し、上火弱、下火弱で3分焼く。

軽食代わりにもなるごまの香りが豊かなスコーン。