スコーン



材料	(4個分)
バター(食塩不使用)	35g
卵	1/2個
牛乳	35ml
8251卵と牛乳あわせて60gくらい	
(A)	
薄力粉	125g
ベーキングパウダー	小さじ1
砂糖	20g
塩	少々

作り方

1. ボールにAを合わせてふるい入れる。
2. 冷蔵庫から出したての冷たいバターを1cm角に切り、(1)のボールに入れる。指先で押しつぶしながら粉と混ぜ合わせ、両手ですり合わせるようにしてぼろぼろの状態にする。
3. 卵と牛乳を合わせておき、(2)の中に入れてひとかたまりにし、混ぜすぎないようにする。生地をラップで包み、冷蔵庫で1時間くらい休ませる。
4. (3)の生地を4等分にして1個の大きさが高さ3cm直径(4)5cmの円筒にする。
5. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、(4)を並べて蓋をしグリルに入れる。
6. オーブン機能を選択し、タイマーを15分に設定する。グリルを点火する。消火後はそのままグリルの中で15分休ませる(余熱)。