

MANO WOMEN'S CLUB

FROM KITCHEN WITH LOVE

外はザクザク中はしっとり♡

2月は 7がカ! チョコチャンクスコーン

実は寒い時に作りやすいのが、スコーンなのです!バターも粉も冷たいまま使うのが失敗しないコツ!
計量しておいた材料でお休みの朝食にいかがですか?



まのウィメンズクリニック ホスピタリティ マネージャー 眞野さつきが紹介します。私でも出来る。からだもおいしい簡単sweetsレシピ。

RECIPE INGREDIENTS METHOD

- ①薄力粉…190g
- ②強力粉…8g
- ③ベーキングパウダー…10g
- ④グラニュー糖…30g
- 準備: 粉類はふるって、グラニュー糖を混ぜておく
- ⑤塩…2g
- ⑥無塩バター…50g
スプーンで小さく挟るか、1cmくらいに切っておく
- ⑦チョコレート…30g
サクサクと切っておく(好きな大きさにいく)
- ⑧牛乳…90g
- ⑨ヨーグルト…10g
(少しだけヨーグルトを入れるとおいしい。
⑧、⑨は牛乳100gでもOK)

オープン160℃に余熱しておく!

- 1** ①②③④⑤の中に⑥冷たいバターを入れ、スクッパー、カードの様な物で練らないように切るように混ぜる。目安はバターの粒が豆くらいになるまで。
- 2** 冷たい⑧⑨を入れ、練らないように混ぜ、どうにかまとまるくらいになったら、真ん中に⑦を入れ、スクッパーやカードで何回か折り畳むように混ぜる。厚さが2~3cmになるように軽く形を整えたら8等分にカット。



- 3** オープン160℃で20分焼いたら出来上がり♡



レシピ提供

まのウィメンズクリニック manowomensclinic.com

☎0568-36-0303 春日井市松新町2-5

産科・婦人科



MANO WOMEN'S CLINIC

