



館山クッキング大使 川上文代の 地産地消レシピ

川上先生ブログ <http://ameblo.jp/fumiyokawakami>



115 レモン風味のスコーン

直径 6cm 10 個分

スコーンの生地 (薄力粉 300g、ベーキングパウダー 小さじ 1、バター 120g、砂糖 50g、レモンの皮のすりおろし 1/2 個分、卵 1 個、牛乳 60ml)
牛乳 (塗る用)
レモンクリーム (はちみつ 30g、生クリーム 60ml、レモン汁 小さじ 2)



< 作り方 >

1. バターは粗切りにする。生地材料は冷やしておく。卵と牛乳は混ぜておく。
2. フードプロセッサーに薄力粉、ベーキングパウダー、バター、砂糖、レモンの皮を入れてまわし、サラサラの状態にする。
3. 台に出して粉の山を作り、中央を窪ませ、卵と牛乳を入れる。
4. カードで切り混ぜ、「半分に切って、重ねては手で押さえ」を繰り返し、あまり練らないように生地をまとめる。
5. 3cm厚さの四角に麺棒で形を整え、直径 6cm のコップやセルクルで丸く抜く。
6. シートを敷いたオーブンプレートに間隔を空けて並べ、表面に牛乳を塗る。
7. 200 のオーブンで約 20 分焼く。
8. 混ぜ合わせたレモンクリームをつけながら頂きます。



ワンポイントアドバイス

- ・材料は、全て冷やしておかないと、バターが溶けて生地がべたついてしまい、サクッと焼けないので、注意しましょう。
- ・このレシピは、サクとしたスコーンですが、やわらかいスコーンが好きな方は、牛乳の量を増やしてください。

