



【ソーセージスコーン】

材料（10個分）

A	薄力粉	200g
	ベーキングパウダー	大さじ1/2
	砂糖	大さじ2
	バター	50g
	牛乳	カップ1/2
	ソーセージ	3本

作り方

1. ボールに【A】の材料をふるって入れ、冷やしたバターを小さく刻んで加え、フォークで揉み込むように混ぜる。
【一口メモ!】フォークを使えばバターが溶けにくく、手も汚さずにできます

2. バターのかたまりが小さくなったら、【1】に牛乳を加え、フォークで軽く混ぜたあと、輪切りにしたソーセージを加え、素手で生地を棒状にまとめる。（時間があればラップに包み、1～2時間冷蔵庫でねかせると良い）

【一口メモ!】生地を練らないようにすることがコツです。練ると生地が固くなります

3. 生地を包丁で10等分し、それぞれを軽く丸めて170度のオーブンで約20～25分焼く。

◇ ソーセージをドライフルーツ、チェダーチーズ、ベーコン、くるみ、ごまなどにかえて、オリジナルのスコーンを作るとお子さんと楽しくできますよ！
プレーンスコーンの場合は、バターやクリーム、ジャムなどをつけてお召し上がりください。

【ジンジャーハニーミルクティー】

材料（2～3杯分）

ティーパック	3パック
しょうが	15g
はちみつ	大さじ1～2（お好みで）
熱湯	200cc
牛乳	200cc

作り方

1. ポットにティーパック、しょうがのせん切り、はちみつを入れ、熱湯を注ぐ。

2. ふたをして2～3分紅茶の葉を蒸らしたあと、牛乳を注いででき上がり。

【一口メモ!】夏はクーラーで体が冷えるので、しょうがを入れることで体が温まります