

コーヒーとくるみのスコーン

— 8こ分 —



薄力粉	100 g
くるみ	30 g
インスタントコーヒー(粉末)	2 g
バター	30 g
砂糖	10 g
ベーキングパウダー	4 g
塩	1つまみ
牛乳	50mℓ

HP



<http://www.nhk.or.jp/tokushima/imakore>

作り方

- 1 ボウルに薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖、塩を入れて混ぜる。
- 2 冷やしたバターを入れ、切るようにして粉と混ぜ合わせる。
- 3 インスタントコーヒーを牛乳に溶かし、生地に入れて混ぜ合わせる。
- 4 生地をまな板に出し、刻んだくるみをのせて折りたたむようにする。
Point! 薄力粉(分量外)を振ると、手やまな板に生地がくっつきにくくなる。
- 5 形を整え8等分する。
- 6 鉄板に並べ、200度のオーブンで10分焼く。

