

～朝吹真理子のスコーン～より

スコーン

レシピ監修 エコール辻東京 小野 達也 先生



イギリスの家庭で日常的に作られているシンプルなレシピです。
たっぷり使える特製クリームは料理研究家の内田真美さん直伝。
ジャムは、前日から砂糖と果物を合わせておけば簡単です！
焼きたてならではの湯気や香りを楽しんでお召し上がりください！

材料 ～ 6cmの丸の抜型 5コ分 ～

<スコーン生地>

薄力粉	260g	
塩	4g	
ベーキングパウダー	8g	
グラニュー糖	15g	
バター	50g	
牛乳	60g	
プレーンヨーグルト	30g	
卵	50g	Mサイズ1個分
牛乳	20g	上に塗る分

<ベリージャム>

冷凍ベリーミックス	300g	番組ではいちご、ラズベリー、ブラックベリー使用
グラニュー糖	240g	
レモン汁	5g	

<特製クリーム>

クロテッドクリーム	100g
生クリーム(47%)	200g
サワークリーム	50g

作り方

Prepare 準備

- ふるって計量した薄力粉とバターは冷蔵庫で冷やしておく
- オーブンを190℃に温めておく

スコーンを作る

Step 1 ステップ1

フードプロセッサーに小麦粉、バター、グラニュー糖、塩、ベーキングパウダーを入れ、全体が黄色っぽくなるまで混ぜる。



Step 2 ステップ2

さらに溶いた卵と牛乳、プレーンヨーグルトを加え、一部粉気が残る程度にフードプロセッサーで混ぜる。



Step 3 ステップ3

作業台に出し、粉気が無くなるまでまとめ、手で潰すように4cmほどの厚さに伸ばす。練ってしまうと膨らみにくくなるので、生地をまとめる程度で止める。



Step 4 ステップ4

抜型で抜き、はけで表面に牛乳を塗り、オーブン用の紙をしいた天板に並べる。



Step 5 ステップ5

190℃のオーブンで20分ほど焼く。



ジャムを作る

Step 6 ステップ6

冷凍ベリーと砂糖をよく混ぜて一晩冷蔵庫に置き、水分を出しておく。



Step 7 ステップ7

ボウルの底に残った砂糖も残らず鍋に移し、混ぜながら煮詰める。
カップに用意した水の中に煮詰めたジャムを数滴落とし、粒状に固まったままならOK。
火を止める。



Step 8 ステップ8

レモン汁を加える。



クリームを作る

Step 9 ステップ9

クロテッドクリームとサワークリームをよく混ぜ、そこに液体の生クリームを溶きのばすように入れ、程よい固さになるまでよく混ぜる。



完成

Step 10 ステップ10

手でスコーンを半分に割り、お好みでジャムとクリームをのせてどうぞ!



食べごろと保存方法

できたてがおすすめ。当日中に食べきって下さい。