

ジャムスコーン



材料 5 cm くらいの大きさのスコーン約 20 個

薄力粉・・・・・・・・・・280g	牛乳・・・・・・・・・・120～140 g
ベーキングパウダー・・小さじ 3 杯	いちごジャム・・90～95g
砂糖・・・・・・・・・・20～25g	
マーガリン・・・・・・・・55g	

手順

1. 薄力粉とベーキングパウダーは、ふるっておく
2. ボウルに①と砂糖・マーガリンを入れ、ホロホロになるように混ぜ込む
3. 牛乳とジャムを②へ加えて、生地をまとめながら捏ねる→1 時間程度寝かす
4. オーブンを 180℃で予熱する
5. クッキングシートを敷いた天板に、直径 5 cm 程度の大きさに生地を丸め、並べていく
6. 15～20 分焼いていく（焼き加減を見ながら調整する）

※ジャムは、お好きな味を使ったらよいですが、ブルーベリージャムは、アントシアニン色素とベーキングパウダーの成分が化学反応して、生地が真っ黒になってしまうので、お勧めできません。