

ザクザクスコーンとクロテッドクリーム



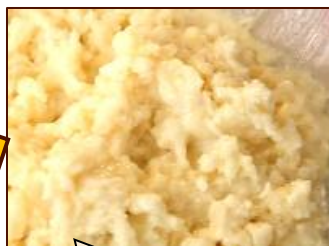
ザクザク食感が楽しいスコーンと、合せて食べたいクロテッドクリームをご紹介します！ホットケーキミックスなど揃えやすい材料で簡単なのに美味しくできますよ♪

1 ホットケーキミックスをボウルに入れ、サラダ油を加える。泡立て器で混ぜすぎないように気をつけながらボソボソになるまで混ぜる。



これくらいの混ぜり具合でOK! とにかく混ぜすぎないように

2 牛乳を加え混ぜる。こちらも混ぜすぎないようにする。



練らないことが生地をザクザクにするポイントです!

3 板チョコを砕き、フルーツグラノーラと合わせておく。

材料 (8個)

ホットケーキミックス 200g
 サラダ油 大さじ3
 牛乳 60CC
 板チョコ 1枚(約50g)
 フルーツグラノーラ 50g

[クロテッドクリーム]

生クリーム
 マーガリン
 …同量のグラム数用意



4 生地を1センチくらいの厚さに伸ばし、③の3分の1を上から全体に振りかけて、二つ折りに畳む。また生地を伸ばし、同じことをあと2回繰り返す。できた生地を厚さ2~3センチの正方形にして8等分に切る。



5 170度に予熱しておいたオーブンで15分加熱する。



クロテッドクリーム



八分立ての生クリームと、同グラムのマーガリンを泡立て器などでよく混ぜ合わせれば完成！
 生クリームはよく冷やしておき、マーガリンは室温にしておくのがポイントです。

