

～じゃがいものスコーン～

使用品種 男爵薯などの白い品種

【材料】(6cmの丸形9個分)

- ・じゃがいも...中2個
- ・薄力粉...300g
- ・ベーキングパウダー...大さじ1
- ・塩...小さじ1/2
- ・無塩バター...75g
- ・牛乳...50～80cc
- ・好みのジャム、チーズなど...適量

【作り方】

1. じゃがいもはレンジまたは蒸し器で蒸して皮を剥き、マッシャーなどで潰しておく。
2. 薄力粉、ベーキングパウダー、塩を合わせてふるいにかけ、ボールに入れる。
3. 2.に小さく角切りにしたバターを加え、手でポロポロの状態になるように、すりあわせる。1.のじゃがいもを加え、ザッと混ぜたら牛乳を加えひとまとまりにする。(始め50ccの牛乳を加え混ぜ、水分が足りないようであれば、大さじ1ずつ牛乳を加え、生地のかたさを調節する)
4. 台に取り出し、手粉をしながら、滑らかな状態になるまでこねる。生地をひとまとまりにしたら、ラップをし、冷蔵庫で1時間生地を休ませる。
5. 麺棒で生地を3cmくらいの厚さに伸ばし、丸形で抜く。180℃のオーブンで15～20分間焼く。
6. 好みにジャムや、チーズなどを添える。

温かいうちが美味しいので、焼きたてをどうぞ。

