

■豆腐で作るスコーン

【材 料 (16個分)】

絹ごし豆腐	100g
砂糖	24g
塩	少し
サラダ油	大さじ3
薄力粉	240g
バ ^ー キ ^ン グ パ ^ウ ダ ^ー	小さじ2 (7g)
好みのジ ^ャ ム	適量

◆ ひとくちメモ ◆

ふんわり軽い食感と、豆腐のkokがおいしい、バターを使わないスコーンです。やさしい味わい園の子どもたちにも人気です。

【作り方】

- ①薄力粉とバ^ーキ^ングパ^ウダ^ー-を合せてふるっておく。オーブンの天板にシートをひいて、オーブンを180℃に温めておく。
- ②ボウルに豆腐を入れて泡だて器でよくつぶし、砂糖→塩→油の順に加えて混ぜる。①の粉を加えて木べらで混ぜ、ある程度混ぜてきたら手でまとめる。
- ③16等分にして丸めて天板に並べ、180℃で14～15分焼く。
- ④ジャムをつけて食べる。

