

スコーンを作ろう



今日は、スコーンを作りました。スコーン作りでは卵を混ぜていただき、生地を棒状にして小分けしてもらった作業を行っていただきました。出来上がったスコーンはとても美味しく、皆様とても嬉しそうでした。



- ① 卵を泡立て器で混ぜる。(2回)
- ② 電子レンジで1分加熱し(9-20g)を加える。
- ③ ホットケーキミックス 300gを2.3回に分けて加える。
- ④ まは板に粉をしき生地を2つに分け厚さ4cm程度
- ⑤ 食べやすい大きさに切り、2分ずつ180度のオーブンで焼く
- ⑥ 表面にとき卵をぬり、180度のオーブンで10分-15分焼く
- ⑦ 竹串をさしても生地がつかない場合はOK!! 出来上がり

