

## スコーン

合計加熱調理時間 約 20分

[1人分：262kcal/食塩相当量：0.3g]

バターのお香りの豊かさにサクッとした舌触り。



## 材料（16人分【1人分1個】）

薄力粉（2回ふるう）	600g
ベーキングパウダー	大さじ2
グラニュー糖	60g
無塩バター（2cm角に切る）	200g
牛乳	300cc

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

16人分【1人分1個】

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエア	-	20分	170℃

## 作り方

1. すべての材料を混ぜ合わせてこね、ビニール袋で密閉して、冷蔵庫で1日生地を休ませる。
2. 1の生地を16等分（1個70g）に切り分け、円柱形に成形する。
3. 20mmのホテルパン2枚にオープンシートを敷き、2をのせて【設定1】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出す。

- 調理ポイント**
- ◆小麦粉とバターを混ぜ合わせる際にグルテンが出てしまうので練らないこと。
  - ◆生地はよく寝かせること。