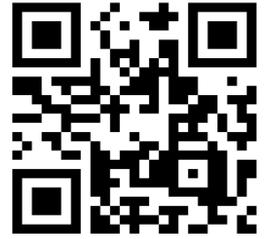




# クマスコーン

くまスコーンの  
作り方を動画で  
確認する   

かわいいクマさんの形に作ります  
朝食にも、おやつにも♪  
サクッワで美味しい♡  
焼きたては最高！！  
簡単に作れるのでお子さんと  
一緒に親子時間を  
お楽しみください♡



## 【 材 料 】

## スコーン 6 個分

### 【 スコーン生地 】

砂糖	50g
薄力粉	240g
ベーキングパウダー	5g
サラダ油	30g
牛乳	100g

### 【 デコレーション 】

目鼻口 : チョコペン  
ほっぺ : イチゴジャム  
※アイシングで代用可能  
(粉糖・水)

1

スコーン作り



ボウルに砂糖・薄力粉・ベーキングパウダーを入れ、泡立て器でかき混ぜる (これが粉振るい)

2

サラダ油

牛乳



サラダ油を入れて混ぜる  
牛乳を少しずつ入れて混ぜる

3



手でこねて一塊にし、折りたたむようにまとめる

4



生地を 6 等分に切り分ける

5



耳の生地を取り分ける

6



クマの形に作る

7



オーブンで焼く  
【180℃で20分】

8

デコレーション



目・鼻・口・ほっぺを描いて

9



出来上がり♡

※レシピの転用やインターネット、SNS等への転載はご遠慮くださいますようお願い致します。