



ハロウィンの スコーン

スコーンの作り方を動画で確認する👉👉👉

ハロウィンにぴったりのスコーン
パーティの軽食に・朝食・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・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)
※デコペンなら
別動画を参照→



| | | |
|---|--------------------------------------|---------------------------------------|
| <p>1 スコーン作り</p> | <p>2</p> <p>サラダ油 牛乳</p> | <p>3</p> |
| <p>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)</p> | <p>サラダ油を入れて混ぜる 牛乳を少しずつ入れて混ぜる</p> | <p>手でこねて一塊にし、折りたたむようにまとめる</p> |
| <p>4</p> | <p>5</p> | <p>6</p> |
| <p>生地を 6 等分に切り分ける</p> | <p>カボチャの形にして、筋を入れる</p> | <p>デコペンなら このタイミングで 別動画参照→</p> |
| <p>7</p> | <p>8 デコレーション</p> | <p>9</p> |
| <p>オーブンで焼く 【180℃で20分】</p> | <p>チョコとジャムで 目・口・ほっぺを描いて</p> | <p>出来上がり♡</p> |

※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。