

# チョコとクルミのスコーン

(約10個分)

## 【材料】

- ・フランスパン専用粉 200g  
(※強力粉もしくは薄力粉、強力粉と薄力粉のミックス粉でも代用可)
- ・ベーキングパウダー 8g
- ・きび砂糖 80g
- ・生クリーム 200g  
(※乳脂肪分40%以上のもの。動物性)
- ・チョコチップ 80g
- ・クルミ(ロースト) 80g



## 【使用器具】

ボール、ホイッパー、ゴムベラ、カード、計量秤、ふるい

## 【作り方】

- ①ボールに生クリーム、きび砂糖をいれてホイッパーで混ぜ合わせる。
- ②刻んだクルミ、チョコチップを入れる。
- ③ベーキングパウダーと一緒にして、合わせた粉をふるい混ぜ合わせる。
- ④60gに分割して、丸くして天板に並べる。
- ⑤200℃のオーブンで15分程度焼成する。

<1個分の栄養価>

エネルギー 287Kcal、たんぱく質 4.6g、脂質 17.5g、炭水化物 27.8g、塩分 0.2g



レシピ提供：香川調理製菓専門学校