

さつま芋スコーン

《材料》 約10個分

さつま芋	180 g
小麦粉☆	80 g
強力粉☆	100 g
砂糖	60 g
ベーキングパウダー☆	9 g
サラダ油	35 cc
牛乳	90 cc (様子を見ながら入れる)
バター	20 g (常温で柔らかくしておく)



《作り方》

- 1、 さつま芋を 1cm 角にして茹でる
- 2、 ☆印の粉類を一緒にして、ボールに振るって入れる
砂糖も振るって入れる
- 3、 2のボールにサラダ油、バター、牛乳 1/2 を入れ、まとめていく
- 4、 さつま芋を入れ、残りの牛乳を様子を見ながら入れて生地をまとめる
- 5、 直径 3cm ぐらいに丸めて少し平らにし、天板に並べて 175℃ のオーブンで 15 分程焼く
- 6、 きつね色に焼きあがれば、出来上がり！

※さつま芋と一緒にかぼちゃを入れてもおいしいです。

その場合、さつま芋とかぼちゃを合わせて 180 g になるようにしてください。写真はかぼちゃ入りです。