2　抹茶とホワイトチョコのスコーン

＜研修会レシピ＞

材　料（4 個分）		
(A)	米粉	60g
	薄力粉	30g
	ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ	3g
	抹茶	2g
	グラニュー糖	20g
	塩(ひとつまみ)	0.2g
無塩バター		20g
牛乳		40g
ホワイトチョコ		20g

① （A）をボウルで合わせる（粉類はふるう）。
② ポマード状のバターを①に合わせる。
③ ②に牛乳を入れ混ぜる。
④ 刻んだホワイトチョコレートを合わせる。
⑤ ドーム状にまとめ、包丁で④分割する。
⑥ 180℃のオーブンで焼き上げる（25 分～）。

てっぺんが焦げやすいので、様子を見ながらアルミホイルをかぶせて焼くといいよ。

memo