

給食レシピ（おやつ）

ミルクスコーン

材料（5人分）

- ・薄力粉 80g
- ・強力粉 40g
- ・ベーキングパウダー 1g
- 三温糖 20g
- ・無塩バター 35g
- ・牛乳 35g
- ・生クリーム 25g



作り方

- ① バターを賽の目切って、室温にしておく。
- ② 薄力粉、砂糖をボールに入れて混ぜ合わせたら、バターを入れてすり混ぜる。
- ③ ②に牛乳と生クリームを入れてさっくりと混ぜる。ひとまとめにして冷蔵庫で30分程度休ませる。
- ④ 生地を3回ほど伸ばして折りたたんだら、包丁で好きな形にカットする。
- ⑤ オープン 180℃で20分程焼いて完成。（各家庭でオーブンは異なるので様子を見て調整してください。）

ミルク風味の風味が優しく香るスコーンです。
ご家庭では、チョコチップなどを入れてアレンジしてみてください♪
ご家庭ごとにオーブンの癖があるので、焼き時間は様子を見ながら調節してください☆

レモンのカップケーキ

材料（5人分）

- ・無塩バター 45g
- ・三温糖 38g
- ・たまご 1/2個
- ・薄力粉 60g
- ・ベーキングパウダー 3g
- ・レモン 1/2個（レモン果汁代用可）



作り方

- ① 室温に戻したバターをクリーム状になるまで混ぜる。
- ② ①に三温糖を数回に分けて入れていく。たまごも数回に分けて入れていく。
- ③ 粉類を②にふるい入れる。
- ④ 混ぜきらないうちにレモンの皮、果汁を加えて混ぜる。
- ⑤ カップに入れてオーブンで180℃10分～様子を見ながら焼く。

レモンの皮は白い所を入れると苦くなってしまうので黄色い部分だけを使用してくださいね☆
食べきれない分は保存袋などに入れて翌日食べるとしっとりしていてそれもまた美味しいです♪