

# 豆腐スコーン

## 材料(4人分・8個)

小麦粉	…100g
砂糖	…大さじ2
ベーキングパウダー	…小さじ2
絹ごし豆腐	…60g(約1/5丁)
牛乳	…大さじ2
バター	…20g
好きなジャム	…適量



出来上がり写真

## ＝作り方＝

- ① 小麦粉、ベーキングパウダーをふるいにかける。
- ② 常温でやわらかくしたバターに①、砂糖を手でもみこんでさらさらにする。
- ③ ★絹ごし豆腐をつぶす。
- ④ ②に③と牛乳を加え、よく混ぜる。
- ⑤ ★食べやすい大きさにまるめ、成形する。
- ⑥ オーブン180℃で10分程度(焼き目が薄くつくまで)焼く。
- ⑦ お好きなジャムをつける。



## チャレンジポイント

チャレンジポイントは、レシピに★マークをつけています。

- ・絹ごし豆腐をポリ袋に入れ、袋の上からつぶしてみよう。
- ・生地をまるめてみよう。