

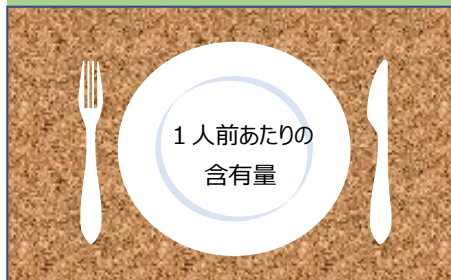


カボチャとクルミのスコーン

2023/10/6

材料	10	人前	調味料		
かぼちゃ正味	240	g	ベーキングパウ	小さじ	2
薄力粉	250	g	パンプキンパウ	小さじ	0.5
無塩バター	90	g			
砂糖	40	g			
卵	0.5	個			
牛乳	30	cc			
くるみ	20	g			

栄養成分表



217	Kcal エネルギー
30.7	ミリグラム コレステロール
28.3	グラム 炭水化物
0	グラム 食塩相当量

作り方

- ① かぼちゃはわたと皮をとりのぞいて適度な大きさに切り、電子レンジ600wで6分加熱して熱いうちに潰しておく
- ② バターは1cm角に切り、冷蔵庫で冷やしておく
- ③ 薄力粉、ベーキングパウダー、パンプキンスパイスを合わせてふるっておく
- ④ フードプロセッサーで粉類とバターを混ぜてポロポロにし、砂糖、くるみを加える
- ⑤ かぼちゃと牛乳、卵を加えて粉っぽさが無くなるまで混ぜる
- ⑥ 台に打ち粉をして生地をだし、麺棒で厚さ2cmに伸ばす
- ⑦ 包丁で6cm角に切り分けて天板に並べる
- ⑧ 180℃に温めたオーブンで15～20分焼く