

米粉のおもてなしスコーン（富澤商店 丸セルクルφ 50 × H35mm パテ抜型 菊 #5：φ 42 × H45mm）

オープン目安：190度で20分 使用機種：日立 MRO-DV 200は中段

【材料】（ ）内は実際の使用材料 出来上がり12から16個位

製菓用米粉（リブラン）100g 強力粉（キタノカオリ）100g
ベーキングパウダー（ラムフォード）10g
砂糖大さじ1（きび砂糖18g）

3回程度ふるっておく（そうすることで、よく膨らんで腹割れます）

発酵無塩バター（雪印ファーマント）40g クリームチーズ50g

1.5cm角程度に切り、粉の上に散らばせておく

卵1個 ヨーグルト（小岩井）50g 牛乳50g

よく溶いておく、このうちの130g位使う



①ボールにふるった粉類に、刻んだバターとクリームチーズを散らし
指でつまむような動作で まぶし混ぜ合わせる（目安は粉チーズの様な粒状感）

②①に溶いておいた卵液類の半分を入れ

力を入れない様注意しながら 和食の和え物作る様に
指と手のひらも使いながら、もみもみと混ぜる。

おおまかに混ぜたら、残りの卵液を入れて 軽く混ぜ、
二つにたたむを繰り返しまとめていく。

少し指にくっつく位の耳たぶ程度の固さにする（画像②参照）
（目安は130gですが、様子見て増減してください）

②



③ラップに挟んで麺棒で26cm長さに伸ばし、二つに畳み

軽く麺棒で14cm四角（厚さ2cm以上にする）にして 冷蔵庫で1時間以上寝かせる
（厚さは均等にすると焼いた時斜めに膨らむのを防げます）

麺棒なければ表面の滑らかなコップで伸ばしても。

手成型でも大丈夫ですが、表面が滑らかとは成り難いです）

④オーブンを200℃で余熱する。生地は型を抜き、抜いたのをまたまとめて
また型抜きを繰り返し 天板に並べる（冷たいまますぐ焼くと膨らみが弱いので、
天板に並べたら 余熱の間、室温に馴染むくらいまでのんびりしても大丈夫）

⑥200℃で10分190度に落とし10分（スコーン目安190度20分）

腹が割れよくふくらみ、表面がきつね色に焼けたら出来上がり

熱いうちにメープルシロップやジャムなど好みのものをつけて。

クロテッドクリームは中沢乳業販売のものが美味しいです

プロフーズなら <http://item.rakuten.co.jp/profoods/10000608/>

※冷めてても美味しい生地ですが レンジ500w 15秒位で温めるか
フリーザーバッグに入れて冷凍庫保存も出来ます。

米粉は冷凍にも向いてる粉です

※スコーン置き換えアレンジヒント

バターは風味が落ちますが、無塩、有塩にも。

粉にスキムミルク大さじ1足すとミルク風味増したスコーンに。

クリームチーズを、カッテージ70g（裏ごしタイプ）に代えたり

ヨーグルトをサワークリームに。砂糖はメープルシュガー等色々変更。

卵液は、コンデンスミルク大さじ1足したり、牛乳を生クリームに代え
たり、卵を止めたり（その分水分を40g足す）に変更など

それぞれ自分の好みを見つけてください。

生地の硬さは、卵液（水分）で調整しますので、比較的アレンジしやすい
レシピですが、仕上がりの固さや冷めた時の食感は変わります。

