

米粉でつくるサクサクスコーン

ココで
トモだちに
なろう

◎材料 8個分

	米粉	240 g	米油	75 g
A	アーモンドプードル	60 g	牛乳	120 g
	ベーキングパウダー	15 g	ナッツ	お好み量
	グラニュー糖	60 g	チョコチップ	お好み量
	塩	ふたつまみ		

◎作り方

①【下準備】

ボウルにAの袋をいれる。泡立て器でぐるぐる混ぜます
そのなかに米粉を追加して粉類をしっかり混ぜます

③【米油を入れて混ぜる】

米油を加えて、手やスプーンで全体になじませるように混ぜ、
サラサラのそばろ状にします

④【牛乳を加える】

様子を見ながら少しずつ加えて、ひとまとまりになるように
混ぜます。手でギュッと押しまとめる感じでOK
べたつくようなら米粉を少し追加（こねすぎないでね）

⑤【寝かす】

できた生地を冷蔵庫に入れて30分寝かせる

⑥【成形する】

（成形する前にオーブンを180℃に予熱する）
手で軽くまとめて、2cmくらいの厚みに伸ばして、包丁で
カット。ふちがちょっと割れるくらいでもOK！
これが焼くとサクッとなるよ～

※半分に切って乗せて切って乗せてを3～5回繰り返す
お好みでチョコチップ、ナッツをトッピングしてね

⑦【天板に並べて焼く】

クッキングシートを敷いた天板に並べ、180℃で20～25分
焼く！ほんのり焼き色がついて、表面が乾いたら完成



アレルギー：乳・アーモンド

生クリームから手作りバター

ココで
トモだちに
なろう

◎材料 3人分

生クリーム（35%） 150 g

◎作り方

- ① 【生クリームを容器に入れる】
満タンに入れないこと！空間が必要
- ② 【フタをしっかり閉めてシャカシャカ！】
約5～10分間、上下左右にしっかり振ります（最初は液体音
→途中でドロドロ→最後はゴロンとした塊に！）
- ③ 【音がしなくなったら開けてみよう】
中に黄色いかたまり（バター）と白い液体（バターミルク）
ができていたら成功
- ④ 【水気を切って完成】
白い液体（バターミルク）を別の容器に出す。
スプーンで取り出して丈夫なキッチンペーパーにのせて
水気をとる（少ししぼる）
- ⑤ 【完成】
ラップで包んで冷蔵庫に

