

# ミニスコーン

フードプロセッサーを使って、  
混ぜる作業を瞬殺で終わらせます！



## サンプルレシピ

	ベーカーズ%	仕込み量
	1	2

材料	ベーカーズ%	仕込み量
強力粉	50 %	100 g
薄力粉	50 %	100 g
ベーキングパウダー	5 %	10 g
無塩バター	25 %	50 g
粉糖	25 %	50 g
卵	25 %	50 g
生クリーム	25 %	50 g
塗り卵		(分量外)

1. 材料を計る。
2. 全ての材料をフードプロセッサーに入れる。
3. はじめは断続的に回して、その後普通に回す。生地がまとまってきたところで止める。
4. 生地を台に取り出したら、平たく押し広げる。それを四角く折り畳み、麺棒を使って生地を均一に押し広げる。それから麺棒を転がして15cm×15cmほどに四角く伸ばしていく。
5. ラップで包んで冷蔵庫で30分（冷凍庫で15分）生地を引き締める。
6. 予め7cm×5cmに印をして、生地を切り抜く。対角線に半分こにして、三角形を作る。
7. 天板に生地を並べて、表面に刷毛で塗り卵を塗る。×2回。
8. 焼成 170°C 10分 反転 10分 (目安)