

レシピ紹介

ごろごろいちごのバターサンドスコーン

調理時間：1時間

分量：2人分

対象食材：いちご、いちごコンフィチュール

材料・分量

●いちごバター 2個分（材料は全て常温）

いちごコンフィチュール 26g

無塩バター 54g

いちご 4個

●スコーン（材料は全て冷蔵）

強力粉 40g

無塩バター 20g

薄力粉 40g

卵 40g

砂糖 15g

いちごコンフィチュール 30g

塩 1g

ベーキングパウダー 2.5g

point

生地にもサンドにも、たっぷりと苺を使用しました。生地にコンフィチュールを入れることで、しっとりと仕上がります。バターにもたっぷりと加え、いちごをしっかり味わえる苺尽くしのスコーンになっています。

作り方

- ① スコーンを作る。フードプロセッサーに卵とジャム以外を入れ、回す。
均一になったら卵とジャムを入れて再度回し、まとまったらすぐに止める。
- ② 7cmくらいの円形セルクルで2個抜き、200度で18分ほど焼成する。様子を見て、焦げそうならアルミをかぶせて焼成する。
- ③ 焼いている間にいちごバターを作る。バターを混ぜておき、分離しないように3回ほどに分けてジャムをホイッパーで混ぜる。同じセルクルで抜き、冷凍庫で冷やす。
- ④ スコーンの粗熱を取り、真ん中からカットして、③のバターとカットしたいちごをサンドして完成。