

献立名

【アールグレイスコーン】

材料10個分



- ・強力粉（薄力粉） 210 g
- ・ベーキングパウダー 5 g
- ・アールグレイティー
（ティーバッグ） 2 g
- ・グラニュー糖 45 g
- ・バター 65 g
- ・牛乳 90 g

★ポイント

強力粉が無いときは、薄力粉でもOK、グラニュー糖を上白糖に変えてもOK

〈作り方〉

- ① アールグレイの茶葉と強力粉・ベーキングパウダーを混ぜておく
- ② バターは角切りにする。①の粉とバターを手ですり混ぜておく。
- ③ ②にグラニュー糖を混ぜたら、牛乳を混ぜて生地をまとめる。（牛乳の量は調整しながら入れていく）
- ④ 10等分にし、生地を丸める。
- ⑤ 天板にクッキングシートを敷き、生地をくっつかないように並べる。
- ⑥ オーブン180℃・15分焼く。焼き色がついたら出来上がり。