

紅茶スコーン

▼材料（8個分）

ホットケーキミックス 200 g、バター50 g、牛乳 50 cc、紅茶葉 10 g

▼作り方

- ① ホットケーキミックスと紅茶葉を混ぜ合わせておく。
- ② バターを湯煎などで柔らかくしておき、①を入れ、ゴムべらなどでさっくり混ぜ合わせる。
- ③ ②に牛乳を入れ、手でひとまとめにする。
- ④ ひとまとめにした生地を8等分にし、直径約6 cm、厚さ約1.5 cmの丸い形をつくる。
- ⑤ 170～180℃のオーブンで25分くらい焼き、焼き色がつき、竹串を刺して生地がついてこなければ出来上がり。

▼ワンポイントアドバイス

紅茶の代わりにココアや抹茶などを入れたり、板チョコを割って入れてみたりして、いろいろなスコーンを作ることが出来ますので、アレンジを楽しんでみて下さい。



紅茶スコーン

レンコンはさみ焼き

▼材料 (2人分)

レンコン水煮 1本 (250g)、鶏挽肉 150g、長ネギ 1/4本、しょうがみじん切り 大さじ1、塩・黒こしょう・酒・片栗粉 適量

▼作り方

- ① レンコン水煮は食べやすい厚さにスライス。
- ② 長ネギ、しょうがはみじん切りにし、鶏挽肉、塩、黒こしょう、酒と合わせタネを作る。(緩ければ片栗粉を混ぜ合わせる)
- ③ レンコンの片面に片栗粉をまぶし、②で作ったタネを挟み、周りに片栗粉をまぶす。
- ④ フライパンに多めの油をひき、揚げ焼きにする。

▼ワンポイントアドバイス

レンコンに挟めるタネを合い挽き肉にニラ等を混ぜて餃子風に、チーズを入れて洋風にするなど、アイデアは無限です。

冷めてもレンコンのサクサクの食感が残るので、半分に切ってお弁当にもおすすめです。



レンコンはさみ焼き