



りゅうちゃんの

まーさんキッチン³

ヨーグルトチョコスコーン

材料 (12個分)

薄力粉……………250g	ヨーグルト……	100ml
ベーキングパウダー…小さじ2	サラダ油……………	50ml
砂糖……………35g	チョコチップ……………	60g
塩……………少々	はちみつ] お好みで
卵黄……………1個分	メープルシロップ	



レシピ考案

がなは りえこ先生
(松本料理学院 主任教師)

作り方

1 薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖、塩をビニール袋に入れ、シャカシャカ混ぜる。



2 ボウルに卵黄とヨーグルト、サラダ油を入れて泡立て器でよく混ぜる。



3 ②のボウルに①の粉類とチョコチップを入れ、ゴムべらなどで混ぜる。粉っぽさがなくなればOK。2つに分ける。



4 乾いたまな板にクッキングシートを巻き、生地を置いて手のひらで中央から押すようにし、2～3cmの厚さの丸型にのばす。



5 包丁で三角に切り分け、200℃のオーブンで10～15分焼く。好みではちみつやメープルシロップをかけていただく。



第593回新報料理講習会 夏休み子どもクッキングより

(第2、4週掲載)