バレンタインデー 簡単レシピ

チョコスコーン



【材料８個分】
ホットケーキミックス
…200g
バター…40g
牛乳…50ml
板チョコレート…１枚



【作り方】
① 板チョコレートは折れ線の半分程度の大きさに割っておく(目安1.5cm角)
② バターを常温にもどして柔らかくしておく
③ ボールにホットケーキミックスを入れ、②のバターを加えてゴムベラで混ぜる
④ 牛乳を加え、切るようにさっくり混ぜ、ポロポロと固まりになってきたらチョコレートを加える
⑤ 最後は手でひとまとめにする
⑥ 厚さ2cm程度の円形に伸ばし、包丁で8等分する
⑦ オーブン170℃で25分～30分焼く

スコーンとは、イギリスのスコットランド地方で生まれたパンの一種です。
イングリッシュスコーン・・・丸い形で甘さは控えめ。ジャムやクリームをつけて食べます。
アメリカンスコーン・・・三角形で生地が甘め。チョコやナッツなどが入っています。
今回のレシピはアメリカンスコーン。大きめチョコが入ってザクザクとした食感で食べ応えがあります。

