

さつくりシンプル UK気分

# おからスコーン



撮影・料理・スタイリング／**つとむ**株式会社  
構成／naoki onishi ochi

## 【材料】6個分

無塩バター	50g
砂糖	30g
薄力粉	160g
乾燥おから	10g
ベーキングパウダー	6g
牛乳	50ml
豆乳	25ml
プレーンヨーグルト	25g
塩	ひとつまみ

## 【作り方】

- ① 無塩バターを小さめに切り、冷蔵庫で冷やしておく。
- ② ポウルに薄力粉、塩、ベーキングパウダーをふるい入れたら、乾燥おからも加えてよく混ぜ合わせる。
- ③ ②に①を加え、スケッパーで細かく切り混ぜていく。バターが細かくなったら、さらにポロポロになるように手ですり混ぜて細かくしていく。
- ④ ③に砂糖を加え混ぜた後、牛乳、豆乳、ヨーグルトも加え、スケッパーで切るようにして混ぜていく。最後は手でひとまとめにする。
- ⑤ ④を台に移し、スケッパーで半分に切り、生地を上下に重ねる。生地を手で押さえた後、再び半分に切り、また上下に重ね、厚さ3センチほどの長方形に形を整える。
- ⑥ ⑤を6等分にし、180度のオーブンで25分ほど焼けば出来上がり。



乾燥おから 100g