ジャムスコーン

給食のレシピを紹介します。
良かったらお家でも作ってみてくださいね。

材料（約２人分）

☆薄力粉・・・40ｇ
☆無塩バターまたはサラダ油・・・12ｇ
☆三温糖・・・６ｇ
☆ベーキングパウダー・・・１ｇ
☆牛乳または水・・・20ｃｃ
☆ジャム・・・適量

作り方

１、薄力粉に溶かしたバターを加えてこねる。
２、１に三温糖、ベーキングパウダーを加えてこねる。
３、２に牛乳を加えてこねる。
４、３にジャムを加えてこねる。
５、食べやすい大きさにちぎり、１８０℃のオーブンで１５～２０分ほど焼き、完成。

＊薄力粉に材料を加えるたびによくこね合せると、生地が上手くまとまります。また、チーズやバナナ、ほうれん草などお好みの材料で作る事も出来ます。