

ブルーベリースコーン

東中学校 2年 ^{かとう}加藤 ^{ゆうい}佑惟

使った特産物：ブルーベリー

材料 4人分

ホットケーキミックス・・・200g
チューブバター・・・・・・・・30g
牛乳・・・・・・・・・・60ml
ブルーベリー（生または冷凍）・・90g
クリームチーズ・・・・・・・・65g
ホワイトチョコレート・・・・・・・・45g
レモン汁・・・・・・・・大さじ1弱



【作り方】

- ① オーブンを180℃で予熱する。
- ② ブルーベリーにレモン汁をまぶしておく。
(冷凍を使用する時はレモン汁をまぶした後、分量内のホットケーキミックス大さじ1・1/2をまぶし、冷凍庫に入れておく)
- ③ ボウルにホットケーキミックス、バター、牛乳を入れてゴムベラでざっくり混ぜる。(粉っぽいときは牛乳を少量追加する。)
- ④ ③にクリームチーズ、ホワイトチョコレートを砕きながら加え混ぜる。
- ⑤ ブルーベリーをつぶさないように生地に加え、ざっくり混ぜる。
- ⑥ ラップを敷き、生地をまとめながら厚さ2cmくらいの丸型に成形する。
- ⑦ ラップで包み、冷蔵庫で10分ほど寝かせ、8等分に切り分ける。
- ⑧ クッキングシートを天板に敷き、生地同士がくっつかないように並べる。
- ⑨ オーブンで30分ほど焼き、完成。

料理のアピールポイント

- ・特産物のブルーベリーを使い、酸味と甘み一緒に楽しめるスコーンにしました。
- ・ブルーベリーによる生地の変色を防ぐため、レモン汁など使用し工夫しました。