



# おうちでつくろう!

No.2

パピーナ西荻北保育園

おうちで簡単クッキング! お菓子は計量が大変と思いがちですが、おおざっぱに作れるのがスコーンのいいところ。いろいろなアレンジもできるので、お好みのスコーンを作ってみてください。

## 「チョコレートスコーン」

《材料》8個分

ホットケーキミックス200g

バター 50g

牛乳 50g

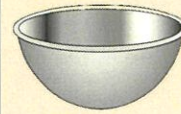
はちみつ 小さじ1 ※1歳児未満のお子様には与えないでください。

(ケーキシロップでもOK!)

板チョコ 40~50g ※チョコチップでもOK!

(1枚分)

## 準備する調理器具



ボウル



スクッパー



または ゴムベラ

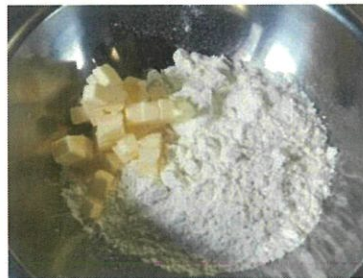
## 【作り方】

- ① バターは1cm角位に切っておく。  
チョコレートもお好みの大きさに  
砕いておく。

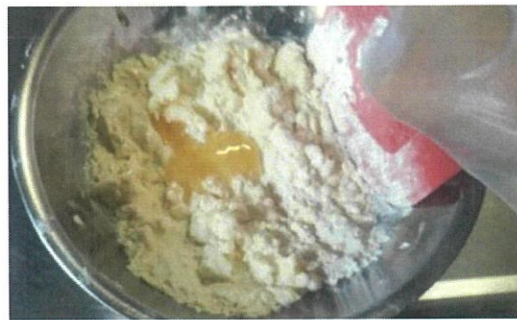


材料は冷やしておくといいですよ!

- ② ホットケーキミックスにバターを入れ、スク  
ッパーやゴムベラで切りながら混ぜる。

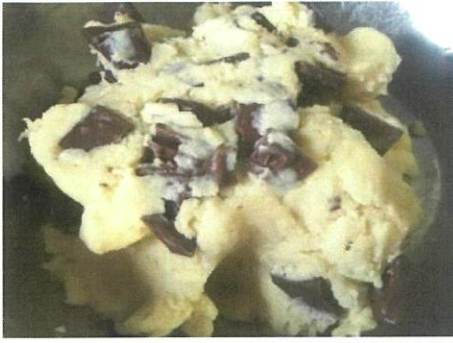


- ③ 牛乳・はちみつを入れてさらに切りながら混ぜる。



← このようなぼそぼそした状態で  
大丈夫!

- ④ 砕いたチョコを入れ、手でひとまとめにする。



- ⑤ 鉄板にクッキングシートをしき、形を整える。  
(厚さは1.5cmくらい)



♡や☆など好きな形にしてもOK!

厚すぎるとなかなか焼けないこともあるので注意!!

- ⑥ 8等分に切ったら、少し離しておく。  
オーブンで180℃15分~18分程度焼く。オーブンによって調整してください。



オーブンは事前に温めておきましょう。

- ⑦ 出来上がり!!



### ～アレンジしてみましょう～

お好みでチョコとクルミをミックスしてもおいしいですよ!この時クルミは砕いてローストしましょう。  
また、お好きなドライフルーツを入れてもおいしくいただけます。  
(※アレルギーには注意しましょう。)

あまり甘いのは・・・と思う方は、チョコを入れずにプレーンスコーン。  
チョコの代わりにチーズを入れたり、牛乳・はちみつを入れずにヨーグルト60g程度を入れて作ってみましょう。おやつだけでなく、朝食にも良いですね!