

さくさくもちいスコーン

簡単混ぜるだけ！外はサクサク、中はしっとりのスコーンです。
水溶性食物繊維が豊富なもちむぎ粉で健康おやつ！

《材料》

- | | |
|-------------|-------|
| ・もちむぎ粉 | 100g |
| ・ベーキングパウダー | 小さじ1 |
| ・砂糖 | 大さじ1 |
| ・バター | 50g |
| ・牛乳 | 70g |
| ・塩 | ひとつまみ |
| ・板チョコ（ミルク） | 1枚 |
| ・板チョコ（ホワイト） | 1枚 |



《作り方》

- ① ボールに1cm角に切ったバターを入れ、もちむぎ粉、ベーキングパウダー、砂糖、塩をふるって入れ、バターをつぶしながらポロポロになるまで、手で混ぜる。
- ② 5mm角くらいに切った板チョコ、牛乳を①に入れて混ぜる。
- ③ 厚さ5mmの四角型にのばし、包丁で三角になるように切っていく。
- ④ 200℃に予熱したオーブンで10～15分焼く。