

# QUEEN'S RECIPE from



# Instagram



ホットケーキミックスを使った  
簡単あまおうジャムのスコーン!

## あまおういちごジャムのスコーン

### 材料 (4人分)

ホットケーキミックス …200g  
無塩バター ……………50g  
牛乳 ……………大さじ3  
ヨーグルト ……………30g  
いちごジャム ……………70g  
打ち粉 ……………適量

### 作り方 (調理時間:約35分)

- 1 ボウルにホットケーキミックス、1センチ角に切ったバターを入れ、切るように合わせる
- 2 ポロポロの状態になるまで両手で擦るように馴染ませる
- 3 ②に牛乳、ヨーグルトを入れ、全体がなじむまで切るように混ぜる
- 4 生地がまとまったら重ねるような感じで練り、ラップで包み、冷蔵庫で10～15分寝かせる
- 5 打ち粉をし、ジャムを混ぜ込み、厚さ1.5センチにのばして、適当な大きさに切る
- 6 180℃で熱したオーブンで20分焼いて完成

〈レシピ使用商品〉

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD

・ホットケーキミックス ・酪農牛乳  
・あまおういちごジャム ・島根のこめたまご