

つくってみませんか？

キャラメルシュガーを砂糖にかえるとシンプルスコーン

<キャラメルスコーン>

材料(4こ分)

A 小麦粉	…	100g
A ベーキングパウダー	…	5g
A キャラメルシュガー	…	18g
油	…	大さじ1(12g)
豆乳	…	48g



作り方

- ① Aをざっと混ぜ、油を加えてなじませボロボロにする。
- ② 豆乳を加えてまとめる
- ③ ②のたねを1cm位の厚さにのばして4つに切り分ける。
- ④ 200℃に温めたオーブンで12～15分焼く。

