

## 本格派イングリッシュ系スコーン

つくり方

米粉	90 g	}	まぜる	}	全てまぜる
アーモンドパウダー	50 g				
片栗粉	25 g				
きなこ（玄米粉）	10 g				
ベーキングパウダー	5 g				
塩こうじ	12 g	}	まぜる		
塩	1 g				
油	50 g				
てんさい糖	40 g				
豆乳ヨーグルト	45 g				

厚さ3 cmにのばし、3 cm程度のセルクルで抜く  
照りだし（みりん9 g+メープルシロップ8 g）をぬる

180度 25分焼く

### バリエーション

- ・レーズン+酒粕
- ・黒糖クルミ
- ・クランベリー
- ・リンゴ+紅茶
- ・マンゴー
- ・シュトーレン風にナッツやオレンジ、シナモンを効かせて。
- ・さつまいも
- ・かぼちゃ
- ・クルミ+ココア
- ・ココア+オレンジ
- ・抹茶
- ・コーヒー+栗      など