

コーンスコーン

とうもろこし風味のスコーン



材料(4人分)

米粉	……	200g
コーングリッツ	……	50g
ベーキングパウダー	……	小さじ2
塩	……	小さじ1/8
砂糖	……	大さじ2
なたね油	……	大さじ5
豆乳	……	100ml

作り方

- 1 ボウルに米粉、コーングリッツ、ベーキングパウダー、塩、砂糖を合わせてよく混ぜる。
- 2 別のボウルに、豆乳となたね油を入れよく混ぜる。
- 3 2に1を入れ混ぜ合わせる。
- 4 厚さ2cm、直径15cmくらいの平たい円を作り、放射線状に切る。
- 5 180℃に熱したオーブンで20分程度焼く。
- 6 好みのジャムを添えていただく。