

■ トマトとバジルのスコーン

材 料
(10~12 個分)



・薄力粉	200g
・ベーキングパウダー	小 2
・塩	小 1/2
・無塩バター	80g
・無塩トマトジュース	80cc
・スイートバジル（生、又は乾燥バジル）	適宜
・トマト	中 1 個
・プロセスチーズ（5 mm角切り）	60g

作り方

1. 粉類は合わせてふるい、ボールに入れる。
2. バターは湯せん、又はレンジで溶かして「1」に入れ、トマトジュースも入れる。
3. トマトは湯むきして種を取り、荒みじん切りにし、バジルは葉の部分を細かくちぎって入れる。
4. チーズはダイスになったもの、又は 5 mm角に切り、軽く混ぜ合わせて出来上がり。
5. 天板にスプーンで好みの大きさに間をあけて落とし、200~220℃で 10~15 分焼く。竹串をさしてひっついてこなければ OK です。

* チーズはお好みで入れてください。