

あまいバンタムプレミアムを使った チャンクスコーン

<< おやつにぴったり！トウモロコシの優しい甘味が引き立つスコーン >>



材料（8個分）

あまいバンタムプレミアム	1本
薄力粉	150g
ベーキングパウダー	2.5g（小さじ 1/2）
砂糖	70g
卵黄	2個
バター	40g
（お好みでチョコチップ）	



アピールポイント；

素材の味を生かした優しい甘さがポイントです。
チョコチップとも相性がいいので甘党の方はぜひそちらも試してみてください！

レシピ作成； 栃木県立宇都宮白楊高等学校
食品科学科 食品製造分会 H&Y&M

作り方

- <準備> ・バターを室温で柔らかくしておく。
・オーブンを 180℃に予熱しておく。
- ① トウモロコシを電子レンジ 500W で 3 分間温めて、包丁で粒をそぐ。
 - ② 飾り用のトウモロコシを 10 粒ほど残して、フードプロセッサーに 5 秒かけ細かくする。
 - ③ フードプロセッサーをかけたトウモロコシと卵黄を混ぜる。
 - ④ 別なボウルで、柔らかくなったバターに砂糖を加え、ざらつきがなくなるまでゴムベラで混ぜる。
 - ⑤ ざらつきがなくなったら、ホイッパーでさらにホイップ状になるまで持ち換えて混ぜる。
 - ⑥ 全体が混ざったらふるった薄力粉とベーキングパウダーを 3 回に分けて入れ、粉っぽさがなくなるまでゴムベラで混ぜる。
 - ⑦ 全体が混ざったら③を加えて、よく混ぜる。
 - ⑧ オーブンシートを敷いた天板にスプーンで直径約 5 cm の円状に生地を分け並べていき、飾り用のとうもろこしを上に乗せる。（お好みでチョコチップをいれる）
 - ⑨ 180℃のオーブンで 20 分焼き、中まで火が通ったら完成！

※POINT

フードプロセッサーにかける際、少し粗目にしてもトウモロコシの食感が残って美味しいです！