

## 黒糖ザクザクスコーン



## 黒糖ザクザクスコーン

### [ 材料 (8~9個分) ]

A	薄力粉	200g
	沖縄県産のブロック黒糖	10g
	ベーキングパウダー	小さじ2
	塩	小さじ1/4
バター	40g	
牛乳	100ml	
沖縄県産のブロック黒糖	30g	

### [ つくり方 ] 調理時間: 約25分(オーブンの焼き時間は除く)

1. バターは1cmの角切りにし、冷蔵庫で冷やしておく。
2. Aの黒糖は細かくすりおろし、30gの黒糖は1cm角に切る。
3. Aを大きめのボウルにふるい入れ、バターを加えて切るようにまぜる。
4. バターが5mm角程度に小さくなったら、全体を手ですり合わせる。
5. 4に牛乳を加えてさっくりとまぜあわせ、1cm角の黒糖を加えてさらにまぜ、生地をひとまとまりにする。
6. 打ち粉(分量外: 適量)をふった台に5をのせて、2cmの厚さに伸ばす。
7. 好みの大きさに切ったら、190°Cのオーブンで20分ほど焼く。

使った商品はこちら



SETAN  
WITSUNOCHI  
THE  
FOOD

沖縄県産のブロック黒糖

沖縄産サトウキビをぎゅっとしぼり、  
煮詰めただけの昔ながらの黒糖です。