



## シュトーレン風スコーン

### 【材料】～8個分～

- ホットケーキミックス 100g
- アーモンドプードル 30g
- シナモン、ナツメグ 適宜
- 牛乳 50～60g
- クルミ 30g
- 薄力粉 100g
- きび砂糖 大さじ1
- バター 50g
- ドライフルーツ 100g
- 粉糖 適宜

### 【作り方】

1. ホットケーキミックス、薄力粉、アーモンドプードル、きび砂糖、シナモン、ナツメグと小さく切ったバターをビニール袋に入れてポロポロになるまで、手早くすり混ぜる。
2. 生地がポロポロになったら牛乳を加えて生地をまとめる。まとまってきたらドライフルーツとクルミを入れて冷蔵庫で15分以上休ませる。
3. 寝かせた生地を丸くまとめ、8等分に切る。180℃のオーブンで15～20分焼く。
4. 焼けた生地が熱いうちにバターを塗る（分量外）。茶こしでまんべんなく粉糖をまぶしたら完成。



溶けにくい粉糖を使うと良いです。

～メモ～