

／ 保育園のかぼちゃスコーン ／



3時のおやつに登場する
かぼちゃスコーンのレシピを
紹介したいと思います♥

簡単に作ることができるので
ぜひご家庭で作ってみませんか？
(*^^*)

下処理

- ・鶏卵 : 割りほぐす。
- ・無塩バター : 1 cm角に切っておく。
- ・かぼちゃ : 皮をむいて、潰せるやわらかさにゆでしておく。

作り方

- ① ホットケーキミックス・無塩バターを手でポロポロになるまで合わせる。
- ② 鶏卵・牛乳・よく潰したかぼちゃを加えて木べらでよく混ぜ合わせる。
- ③ 天板に並べ、200℃で10～15分くらい焼く。

材料(約4人分)

| | |
|------------|-----|
| 鶏卵 | 1玉 |
| 牛乳 | 30 |
| かぼちゃ | 100 |
| ホットケーキミックス | 200 |
| 無塩バター | 50 |
| 砂糖 | 25 |



豆知識①

かぼちゃは皮が分厚いため、長期保存に適した野菜のひとつであり、まるごとであれば、3ヶ月程度保存が可能です。
まるごと保存するには、新聞紙で包み、風通しのよい冷暗所に置くのが基本です。
切った場合は、種やワタの部分から傷みはじめるため、まずはこの2つを取り除くと良いでしょう。
切った断面が空気に触れないよう、ラップでぴったりと包み、
野菜室で保存すると、1週間程度は保存できますよ(*^^*)

豆知識②

「スコーンには“狼の口”がある」「“狼の口”があるスコーンは美味しい」「“狼の口”が開いたスコーンは上質」

こんな不思議なことを聞いたことはありませんか？

焼き上がったときにできたスコーン側面の割れ目を、**狼の口（腹割れ）**といいます。

スコーンの食べ方のマナーは、ナイフで縦に切るのではなく、

両手で狼の口に沿って上下に割ります。割るときに、狼の口があれば、自然にサクッと割れます。

