

# 献立名：あましょく

<できあがり図>



<用意する道具>

- ・ボウル ・泡だて器 ・ゴムベラ
- ・大さじ, 小さじ ・粉ふるい器
- ・オーブン ・オーブンシート
- ・包丁

<材料> (5人分)

- ・薄力粉…200g
- ・さとう…80g
- ・はちみつ…大さじ1
- ・バター…30g
- ・たまご…2個
- ・練乳…大さじ1
- ・牛乳…大さじ1
- ・ベーキングパウダー…小さじ2
- ・重曹…小さじ1

※好みで、ブラウンシュガーやきな粉、抹茶を使ってもよい。

きな粉や抹茶を使う場合は、牛乳の量を加減する。

<作り方>

- 1 室温に戻したバターに、さとう、はちみつを少しずつ加えてすり混ぜる。
- 2 ①に溶き卵を少しずつ混ぜる。混ぜたら牛乳と練乳を加える。
- 3 ②に小麦粉、ベーキングパウダー、重曹をふるい入れる。  
ゴムベラでさっくりと混ぜる。
- 4 オーブンシートを天板にして、生地を大さじ1杯ずつ落としていく。  
(膨らむので、間隔をあけておく)
- 5 包丁の先に水をつけて、×印に切り目を入れる。
- 6 210℃のオーブンで10～15分焼く。  
好みの焼き色をつける。

<気をつけることやポイントなど>

- ・バターに空気を含ませるように混ぜること。生地を練りすぎないことがふんわり、サクサクの甘食をつくるコツです。