

マロンスコーン

材 料

*	ぼろたんの甘露煮	4 ~ 5 個
*	ろ力粉	70g
*	た粉	10g
*	片栗粉	10g
*	ベキングパウダー	大さじ 1/2
*	塩	ひとつまみ
*	卵黄	1/2 個
*	砂糖	小 さじ 1
*	牛乳	40 ml
*	板チョコ	2 枚
*	けしの実	少々

甘露煮の作り方は別ページをご参照
下さい。



作 り 方

薄力粉、片栗粉、ベーキングパウダー、塩を合わせてふるっておく。

卵黄に砂糖を加えてよく混ぜ、牛乳とつぶして細かくしたぼろたんの甘露煮を加える。

に を加えてざっと混ぜ、ひとまとめにする。

生地をのばしてくりの形に成形する。。

180 のオーブンで15分焼く。

焼けたら、溶かしたチョコレートをくり形の下部分につけ、けしのみをちらす。