



## 野木町地産地消メニュー



### ③④ ブルーベリースコーン

調理時間 30分



ホットケーキミックスを使って簡単に作れます。おやつや、軽めの朝食にどうぞ。ブルーベリージャムを作ったら、ぜひ試してみてください。

食材と旬 夏

ブルーベリー 7月～8月



#### 【材料】

ホットケーキミックス 200g  
バター 50g  
牛乳 40ml  
ブルーベリージャム  
大さじ3くらい

#### 【作り方】

- ① バターは常温で柔らかくしておく。  
(冷蔵庫から出したばかりの冷たいバターを使うときは、電子レンジで10秒ほど加熱する。)
- ② ボールにバターを入れ滑らかになるまで混ぜる。
- ③ ②にホットケーキミックスを入れて、さっくり混ぜる。
- ④ ③に牛乳を加え混ぜる。
- ⑤ ④にブルーベリージャムを加え、生地がまとまるように手でこねる。
- ⑥ 生地をひとまとまりに、丸くまとめる。
- ⑦ ⑥を手で上からつぶして、厚さ2cmくらいの丸い形に伸ばす。
- ⑧ ⑦の生地をケーキを切るように、8等分に包丁で切る。
- ⑨ 170度に余熱したオーブンで、20分～25分焼く。  
(焼き加減を見ながら加熱時間は調節してください。)

#### ～ひとくちメモ～

ブルーベリージャム以外のジャムや、チョコレート、ココアパウダーなどでもおいしく作れます。プレーンで作って、別添えで、クリームやジャムをつけて食べてもおいしいです。