



河上潤子さん  
 焼菓子工房 カトル・カール主宰  
 今治市にて、注文販売の焼菓子工房主宰。金・土・日のみオープンするweek-end caféも運営。

## 紅茶に合う

# Sweet Recipe

スイーツレシピ

紅茶と甘いものは好相性♪  
 ティータイムが楽しくなるお菓子を手作りしよう！

### まずは定番!! スコーン



〈材料〉※直径5.5cm丸型で約12個分

無塩バター 80g、薄力粉 350g、ベーキングパウダー 10g、塩 5g、グラニュー糖 55g、牛乳 180cc、強力粉(打ち粉用)適量



#### 〈準備〉

バターを室温に戻しておく。薄力粉、ベーキングパウダー、塩、グラニュー糖を合わせてふるう。

#### 〈作り方〉

- ボウルにバター、薄力粉、ベーキングパウダー、塩、グラニュー糖を入れ、ゴムベラで切るようにして混ぜ、指でそぼろ状にする。
- 冷たい牛乳を(1)に加え、混ぜ、まとめて、冷蔵庫で30分以上休ませる。
- 台に打ち粉(強力粉)をし、生地を厚さ2cmにのばして丸型で抜く。
- 170℃(レンジ機能付きオーブンは180~190℃)に温めたオーブンで約15分焼く。

#### まめ知識

- 型がない場合は、生地をのばして三角や四角にカットして焼いてもOK!
- 型を抜いて、冷凍保存もOK! 焼く1時間前に自然解凍して、オーブンで焼きます。



### クリームを付けてアレンジしよう♪

イギリスの乳製品「クロテッドクリーム」とお好みのジャムをはさんでいただくのが、本場風。砂糖を入れずに固く泡立てた生クリームを代用してもOK!



### レモンと砂糖でシンプルにイギリス風パンケーキ



〈材料〉※直径約18cm 4枚分

卵 1個、プレーンヨーグルト 50g、牛乳 100cc、グラニュー糖大さじ1、薄力粉 50g、フライパン用油適量、仕上げ用グラニュー糖適量、レモン適量

〈準備〉薄力粉はふるっておく。

#### 〈作り方〉

- ボウルに卵を割り、ホイッパーでほぐし、プレーンヨーグルトを入れよく混ぜる。牛乳、グラニュー糖も加え、混ぜる。
- 薄力粉を加え、ホイッパーで粉気がなくなるまで混ぜる。ラップをして冷蔵庫で30分ほど休ませる。
- フライパンを熱し、一度濡れ布巾の上で温度を落ち着かせた後、油を敷く。中火にフライパンを戻し、1枚分の生地(おたま約1杯)を流し入れ、素早く薄く丸く広げる。
- 表面に小さな穴があき、周囲がはがれる状態になったら、ひっくり返してきれいな焼き色が付くまで焼く。
- 仕上げ用のグラニュー糖をふり、端から巻く。お皿に盛り、最後にもう一度仕上げ用グラニュー糖をふり、レモンを添える。



### ヴィクトリアケーキ

ヴィクトリア女王のために作られたお菓子



〈材料〉

※直径12cmの丸型 1台分  
 無塩バター 100g、グラニュー糖 100g、塩ひとつまみ(約1g)、卵 2個、薄力粉 100g、ベーキングパウダー小さじ1/2(約2g)、牛乳大さじ2(約30cc)、いちごジャム、もしくはお好みのジャム適量、仕上げ用粉糖適量、型に塗るバター適量

#### 〈準備〉

- 型にバターを塗って、冷蔵庫に入れて冷やしておく。
- バターを常温に戻しておく。薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。・オーブンは170℃に温めておく。

〈作り方〉

- バターにグラニュー糖と塩を入れ、ホイッパーで白っぽくなるまでよく混ぜる。
- ほぐした卵を少しずつ加えながら、その都度ホイッパーでよく混ぜる。
- 薄力粉とベーキングパウダーを加え、ゴムベラで混ぜる。牛乳も加え、生地にツヤが出るまで混ぜる。
- 型に生地を入れて、170℃(レンジ機能付きのオーブンは180~190℃)のオーブンで35~40分焼く。
- 焼きあがったら型から出し、冷めたら横半分にスライスする。下半分の上面にジャムをたっぷり塗り、上半分の生地を重ね、上から粉糖をふる。

