

南瓜のスコーン

【 材 料 】

南瓜	...	15g
バター	...	5g
砂糖	...	6g
卵	...	5g
小麦粉	...	20g
BP	...	0.5g

【 作り方 】

- ① 南瓜は皮をむき、茹でてつぶす
- ② ①にバターを加えペーストにする
- ③ ボウルに小麦粉・BP・砂糖を合わせふるう
- ④ ③に②・溶いた卵を加えて混ぜる
- ⑤ ④をアルミカップ or 丸める or 型抜きし、
180℃のオーブンで15分～20分焼く

