

スコーン



キューピー
「レモンドレッシング」を使用

＜材料＞（4 個分）

ホットケーキミックス	200 g
ディノケール	2 枚 (50 g)
厚切りベーコン	50 g
レモンドレッシング	大さじ 2
砂糖	大さじ 1
油	大さじ 3
牛乳	少々

＜作り方＞

〔下準備〕

- ・ディノケールを沸騰したお湯で 5 分ほど茹でる。
- ・茹で上がったディノケール、ベーコンを細かく切る。
- ・オーブンを 200℃に予熱する。

- (1) ホットケーキミックス、砂糖、油、レモンドレッシングを粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
- (2) (1)にディノケールとベーコンを加え均等になるように混ぜる。
- (3) 牛乳を生地がべとべとにならない程度に加える。
- (4) 生地がまとまったらお好みの大きさに成形し、オーブンで 15～17 分ほど焼く。お好みでピザ用チーズをふりかけて焼く。