

レシピ

## ヌテラ®のスコーン

普通

4 ポーション

40 分



## 原材料

(4人分)

薄力粉 225g

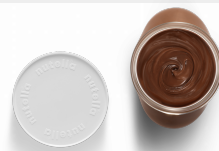
バター 25g

砂糖 55g

牛乳 150g

塩

ヌテラ® 60g (15g /1人当たり)



®は一人当たり15gでお楽しみく

## 調理方法



1

ベーキングパウダーと一緒に小麦粉をふるいにか  
塩を少し加え、柔らかくしたバターを細かく刻



2

麺棒で約2cmの厚さに伸ばし、丸型のペストリー  
切り抜きが終わったら生地をもう一度丸め、同様に  
軽く油をひいたベーキングシートにスコーンを置  
最後に、予熱したオーブンで180℃で約15分間焼



3

スコーンを冷ましたら、半分に切ってヌテラ®を

病みつきになる美味しさ。

レシピをハッシュタグ#nutellarecipeで共有する。

甘くておいしいスコーンは、常にイングリッシュアフタヌーンティーのに欠かせないものです。ヌテラ®を使ったスコーンを是非試してみてください。