



簡単なのにバレンタインで大活躍！  
アルフォートスコーン

RECIPE  
#37



難易度：★ ★ ☆

※調理後はお早目にお召しあがりください。

※やけどにご注意ください。

※アルフォートミニチョコレートを切る際は  
ケガをしないようにご注意ください。

材料(6個分)

- ・ブルボンアルフォートミニチョコレート……………12個(1箱分)
- ・全粒粉(又は薄力粉)……………200g
- ・ベーキングパウダー……………小さじ2
- ・砂糖……………30g
- ・無塩バター……………50g
- ・牛乳……………70ml
- ・塩……………ひとつまみ

用意する器具

- ・オーブン
- ・ボウル
- ・ふるい
- ・包丁
- ・フォーク
- ・ヘラ
- ・ラップ
- ・麺棒

～作り方～ 所要時間：約30分(冷やす時間は除く)

- ・準備：全粒粉(又は薄力粉)とベーキングパウダーを合わせてふるいでふるっておく。  
アルフォートミニチョコレートを包丁で1/4に切っておく。  
オーブンを180℃に温めておく。

- ① ボウルにふるっておいた粉と冷やしておいた無塩バターを細かく刻んで入れ、  
無塩バターの粒が小さくなるまで手でつぶしたりフォークで切るようにしながら混ぜる。
- ② 切っておいたアルフォートミニチョコレートと砂糖、牛乳、塩を入れ、  
ヘラで切るように混ぜながら丸くひとまとまりにし、ラップに包んで冷蔵庫で約1時間寝かせる。
- ③ 麺棒で厚さ2.5cmに伸ばし、放射状に6等分する。
- ④ 180℃のオーブンで約20分焼く。

POINT!

全粒粉を使うとアルフォートミニチョコレートとの相性が良く、美味しいです。

