



Recipe 13

おうちでカフェ気分
チョコチャンク
スコーン

材料（6個分）

ホットケーキミックス	150g	牛乳・油	各大さじ2
		板チョコ（ブラック）	1枚（50g）

作り方

〈準備〉

板チョコは適当に割る。

- 1 ポリ袋にホットケーキミックス、牛乳、油を入れ、袋の上からもむ。粉っぽさがなくなってきたら、板チョコ（飾り用に少し残す）を加え、さらにもんでまとめる。
- 2 生地を取り出し、手で10cm大に丸くのぼす。放射状に6等分に切り、取り分けておいたチョコをのせる。
- 3 グリル皿にクッキングシートを敷き、2を並べ、「グリル（オープン）」メニュー【160】℃で焼き加減を見ながら16～18分程焼く。

Point

- 油の種類はサラダ油、米油、菜種油、太白ごま油など、クセのないものがおすすめです。
- 焼きムラができそうな場合は途中で位置を変えると◎