

平成21年度入賞作品

県西の野菜 ベジタブル・スイーツコンテスト レシピ

【子どもに食べさせたいおやつ部門】



作品名	VLTスコーン	
PRポイント	子ども達の好きなウィンナーの入ったスコーン。トマトを生地に練り込みオレンジ色に仕上げました。レタスも入ったおやつのような、ごはんの時にも食べられるようなスコーンです。	
材料 (8個分) 1個分: 190 kcal	薄力粉 200g 三温糖 大さじ2 塩 小さじ1/4 ベーキングパウダー 大さじ1 無塩バター 80g	A ウィンナー 1本 レタス 1枚 トマト 中1個 豆乳(表面に塗る) 少量 オリーブオイル 少量 オーブンシート 1枚
作り方	<p>Aをふるい、バターを加えてよく混ぜる。</p> <p>トマトをすりおろし、 に加えよく混ぜ、まとめてラップにくるんで冷蔵庫で30分冷やす。</p> <p>ウィンナーは輪切り、レタスは千切りにし、オリーブオイルをぬったアルミの上に並べて、オーブントースターで3～4分焼く。</p> <p>の生地に を加えてよく混ぜる。</p> <p>生地に打ち粉をしながら、厚さ2cmほどに伸ばして、包丁で8等分する。</p> <p>オーブンシートを敷いた天板にすき間を空けて並べ、表面に豆乳を塗り、190 で15分焼く。</p>	

トマトを混ぜ込むから、生地がきれいな色に！！

