

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<br>(8個分)<br><br>1個分:<br>190 kcal | 薄力粉 200g<br>三温糖 大さじ2<br>塩 小さじ1/4<br>ベーキングパウダー 大さじ1<br>無塩バター 80g   | A<br>ウィンナー 1本<br>レタス 1枚<br>トマト 中1個<br>豆乳(表面に塗る) 少量<br>オリーブオイル 少量<br>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！！

