



# 抹茶のヨーグルトスコーン



<材料> 子ども4人分

小麦粉	60g
抹茶	小さじ1/2
ベーキングパウダー	小さじ1/2
バター	20g
砂糖	大さじ1
塩	ひとつまみ
ヨーグルト（加糖）	20g
粉砂糖	小さじ1/2

（作り方）

- ① 小麦粉、抹茶、ベーキングパウダーは合わせて振るっておく。
- ② 室温に戻したバターに砂糖を加え、白っぽくなるまでよく混ぜる。
- ③ ②に①と塩を加え、よく混ぜる。
- ④ さらにヨーグルトを加え、生地がまとまるまで混ぜる。
- ⑤ ④を平たく丸め、オーブン160℃で20分焼く。
- ⑥ 焼きあがったら、生地を冷まし、粉砂糖を振るいながらかける。