

紅茶スコーン（楽ちん）

<https://www.youtube.com/watch?v=gNn0manWXrs>

<材料（6個分） 74 g 1個>

ホットケーキミックス	422i	
練乳	42i	又は砂糖 37i
サラダ油	47i	大さじ 4
牛乳	82 cc	84i = 82 * 3054
紅茶の茶葉	6i	（4 袋）
合計	533i	（528i）

ジッパー袋 O サイズ 3: cm × 3: cm

1. 耐熱容器に紅茶を入れ、牛乳、練乳を入れ、軽くラップをして 600w20 秒レンチン。
2. 軽く混ぜてラップをして、茶葉を蒸らす。
3. ジップ袋にホットケーキミックスを入れ、ミルクティーの茶葉を残さないよう全部入れる。サラダ油を入れる。
4. 空気を 2 割程度残し袋の口を閉じ、振ったり、握ったりして、よく混ぜる。袋の角に粉が残らないよう注意。
5. ある程度まとまったら袋の口を開けて 2 cm 程度の厚さに成形する。
6. 袋のジッパー部をと、両脇 3 か所を包丁で切る。
7. 包丁の背で、生地を 6 等分する。
8. 天板にオーブンシートを敷き、2 cm 以上離して並べる。
9. オーブンを 170℃に予熱して、170℃20 分焼く。途中で前後入れ替える。
10. 冷まして食べる。