

材料

中力粉	125g
薄力粉	125g
ベーキングパウダー	大さじ1
塩	小さじ1/2
ドライクランベリー（粗く刻む）	80g
クリームチーズ（室温に戻す）	120g
バター	30g
牛乳	90ml
卵（大さじ1はグレース用にしておく）	1個
グレース：	
溶き卵大さじ1と牛乳小さじ1を混ぜておく	
溶かしバター	適量

作り方

1. オーブンを200℃に温める。パイレックス ミキシングボウルに中力粉、薄力粉、ベーキングパウダーを合わせ入れ、空気を含ませるために2回ふるい、塩を加える。
2. 別のボウルでクリームチーズとバターをなめらかになるまで混ぜる。1を加え、パン粉状になるまで混ぜる。
3. 卵と牛乳を合わせ2に加え、水分がなじむまでスプーンでかき混ぜ、クランベリーを加えて軽く混ぜる。
4. 粉をまぶした型で生地を抜き、表面を軽く平らにならす。型をゆっくりと抜く。
5. 用意しておいたグレースをスコーンの表面に塗る。
6. オーブンに入れ、9分間焼いたら一旦取り出し、溶かしバターを手早く塗る。オーブンに戻し、5分間焼く。
7. 10分ほど置いて粗熱を取り、コレールのプレートに盛りつけ、バターとジャムを添え温かいうちにいただく。

クランベリージャム：

材料	クランベリー（冷凍・生どちらでも可）
	1/2カップ
	砂糖 1/4カップ
	水 1/4カップ
	塩 ひとつまみ

1. フッ素加工のソースパンにすべての材料を入れる。中火にかけ、よくかき混ぜながら固くなるまで温める。
2. 十分に冷まして、完成。

