

～ 太志の話 ～ ⑪

2010年、7月から一緒に働いて
いる大切な仲間。

家族の次に大切な存在。

今まで会ったどんな人よりも心が
優しく、そしてめちゃくちゃ働き者。

そんな太志から毎日たくさん
のことを教えてもらっています。

これからも太志と一緒にずーっと
仕事ができると思うと最高に幸せ
です。

ちなみに太志は3児のパパ。
仕事も家庭もやる時にやる男
なんです。



黒糖スコーン

◎材料

バター(無塩) 160g

黒糖 70g

塩 3g

① 薄力粉 200g

強力粉 20g

くるみ 90g

◎つくり方

スライスしたバターをトレイにのせて
常温でやわらかくしておきます。



やわらかくなったバターをボールに移して
黒糖と塩を入れ、手ですり合わせます。

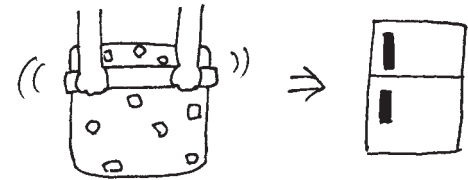


バターのてまがなくなったら……

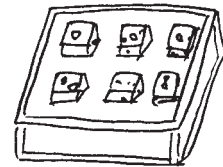
ふるった①を入れ、粉のけがなくなる
まで混ぜてくるみを入れます。



それを厚さ1.5cmぐらいにめん棒で
のして、冷蔵庫で1時間冷やします。



生地が固まったら四角にカットして
オーブントレイにならべて180℃の
オーブンへ!



お好みで……

さめてから和皿①:とけいし粉砂糖①
を混ぜたものにかからめて出来上がり!!

