

# 『ハロウィン☆簡単かぼちゃスコーン』



## 材料(ミニサイズ16個分)

|            |      |
|------------|------|
| かぼちゃ(正味)   | 250g |
| ホットケーキミックス | 150g |
| サラダ油       | 20g  |
| チョコチョコペン   | 1本   |



## 作り方

- ① かぼちゃはラップで包み、600Wのレンジで4分加熱。爪楊枝がスッと通ればOK。
- ② 粗熱が取れたらスプーンで200g分の実をくり抜いてビニール袋に入れる。  
皮は捨てないで下さい！
- ③ ②のビニール袋にサラダ油を加えて手で滑らかになるまで揉む。  
(オーブンを180℃に予熱をして置く)
- ④ ③のビニール袋にホットケーキミックスを加えて、まとまるまで揉みながら混ぜ合わせる。
- ⑤ これを16等分し、手のひらで転がして丸く形を整える。
- ⑥ 包丁で対角になるように4本ラインを付ける。取っておいた皮を細長く16本切る。
- ⑦ かぼちゃのてっぺんに差し込みます。成形したら180℃で15分焼く。
- ⑧ 冷めたらチョコペンで顔を書いてください。

