

ベリーベリーコンフィチュール & ビタスコーン



《ベリーベリーコンフィチュール》

🕒 調理時間 1時間おく + 20分

🍳 使用した鍋 片手ナベ 1.9L

【材料】 約1カップ分

ブルーベリー	150g
イチゴ	150g
グラニュー糖	150g
レモン汁	少々

《ビタスコーン》

🕒 調理時間 50分

🍳 使用した鍋 フライパン 27cm

【材料】 4~5個分

無塩バター	60g
牛乳	100cc
<A>	
薄力粉	180g
ベーキングパウダー	小さじ1
砂糖	大さじ3
塩	小さじ1/4

🍳 調理手順 【ベリーベリーコンフィチュール】

1. ビタクラフトの鍋に洗ったブルーベリーとイチゴ、グラニュー糖を入れて全体的に混ぜ、しばらくおく。(最低1時間)
2. (1)の鍋にフタをして中火にかけ、蒸気が上がれば弱火にし、約15分煮てからフタをはずして水分を飛ばし、仕上げにレモン汁を加える。

🍳 調理手順 【ビタスコーン】

1. <A>をふるいにかける。バターは1cm角くらいに細かく切る。
2. (1)をフードプロセッサーに入れてスイッチのオン、オフを繰り返し、粉にバターがなじんだら牛乳を加える。再びスイッチのオンとオフを繰り返し、粉っぽさがなくなり、ひとかたまりにまとまったところで、打ち粉をふるった台に生地をのせ、2cmの厚さに伸ばして丸型で抜く。
3. ビタクラフトの鍋にフタをして中火にかけ、水滴を落とすと玉になってコロコロ転がる状態まで加熱し、弱火にして鍋底にクッキングシートを敷く。(2)の生地を並べてフタをし、15分焼いたら生地を裏返してさらに10~15分焼く。