

# イチゴショート



柔らかなビスケットのようなケーキに泡立てたクリームとたっぷりのイチゴをはさみます。アメリカのスコーンは甘口で柔らかです。スコーンにホイップした生クリームをたっぷりはさんだお菓子をショートケーキと呼ぶそうで、日本のスポンジ生地のショートケーキとは違い、素朴な家庭菓子です。フードプロセッサがあれば作るのは簡単です。なければ爪を切って指輪をはずして手で混ぜてください。

## ■材料(直径 15 cm 2 個分)

- 小麦粉 200g
- 砂糖 40g
- ベーキングパウダー 小さじ山盛り 1
- ショートニング 25 g
- バター 25 g (バターのみ 50 g でも)
- 全卵 1 個
- 牛乳 40ml くらい(様子を見ながら)
- バニラオイル 少し

## ■酸っぱいクリーム(クロテッドクリームもどき)

- サワークリーム 100g
- 生クリーム 100ml
- 砂糖 30g
- キルシュワッサー(好きな洋酒) 少し

## ■イチゴ

- 15 個くらい 縦 4 つ割りにする

## ■作り方

1. 小麦粉とベーキングパウダーをボウルに計り取りふるいにかけてます。
2. 同じボウルに砂糖、バターとショートニングをはかりとります。
3. フードプロセッサに粉、砂糖、バター類、溶き卵を加えて混ぜるとパラパラの状態になります。
4. スイッチを入れながら、ふたの上の穴から牛乳を少しずつたらしませます。中の様子を見ながら生地がしっとりするまで加えます。
5. 生地を二等分します。天板にクッキングシートを敷き、生地をゴムべらでのせ、平らに丸く整形します。ラップを生地の上にかぶせて押さえるようにすると手が汚れません。
6. 180℃で 20 分ほど、きつね色になるまで焼き、さましたら厚みを半分にカットします。

## ■酸っぱいホイップクリームの作り方

1. サワークリームを常温にもどし泡だて器でなめらかにします。
2. 砂糖を加えてよく混ぜます。
3. 生クリームとリキュールを加えてさらに 8 分立て程度のかたさに混ぜます。