子どもとバレンタイン♡オートミールでチョコチップスコーン！

バレンタインデーやホワイトデーがありますが…そんな季節、いやそんな季節でなくとも我が家で何度も作っているチョコチップスコーンです。オートミールと米粉で作っているので罪悪感は半分かも？前日に生地を作っておけば、翌日の朝から焼くだけ！我が家では確実に子どもの寝起きが良くなります♡

材料

板チョコ　1 枚（50 g）
オートミール　100 g
米粉　80 g
砂糖　30 g
ベーキングパウダー　5 g
オリーブオイル　50 g
卵　1 個
牛乳　大さじ 1～2 程

作り方

① 板チョコをある程度手で割ったら 2 重の袋に入れ、袋の上から棒で叩き細かくする。（細かくし過ぎない方がチョコの存在感が出ます。）
② ボウルにオートミール、米粉、砂糖、ベーキングパウダーを入れ、泡立て器でよく混ぜる。
③ オリーブオイルを②に入れ、ヘラで混ぜる。
　ある程度混ざったら卵を割り入れ、さらに混ぜる。

④ ①のチョコを③に混ぜてヘラでこねる。
⑤ 生地のまとまり具合を見ながら牛乳を少しずつ入れ、ヘラでこねてひとまとまりにする。
⑥ ラップに生地を全部出し、厚さをなるべく均等にしながら、四角に成形する。（通常、生地は寝かせずに焼きますが、次の日焼く場合などはこの状態で冷蔵庫に生地を入れておくと良いです。）

⑦ オーブンを 180 度に予約する。包丁で生地を 8 等分して、崩れやすいところは軽く押さえ、形を整えてから天板に乗せる
⑧ 180 度のオーブンで 22～25 分焼き、粗熱を取る。

追記

板チョコではなく、製菓用の加熱用チョコチップなどでも大丈夫です。ゲームセンターで取った丸いチョコレート 50 g 分を電子レンジでチンしてフォークで潰して混ぜるのでも十分でした。
砂糖は甜菜糖や洗双糖を使用しています。
オリーブオイルではなくココナッツオイルや米油でも大丈夫だと思います。
オートミールや米粉の種類によって生地のまとまり具合が異なると思いますので、牛乳の量は適宜調節してみてください。
オートミールは粉砕してあるクイックオーツを使用しています。