



# 英式司康



~~~~~  
材料  
~~~~~

無鹽奶油	100g	雞蛋	30g
中筋麵粉	400g	牛奶	165g
泡打粉	13g	葡萄乾或蔓越莓乾	75g
白砂糖	70g	雞蛋	1個（刷蛋液用）



### Dechen Lee

百分百的饕客，愛吃、愛煮、也愛分享。

希望把吃食物、不吃食品的理念分享給大家。

Dechen's Kitchen <http://m.facebook.com/dechens.kitchen?fref=nf>



## 作法

### 【步驟】

- 1 將麵粉、泡打粉、白砂糖混合均勻。
- 2 將無鹽奶油與麵粉充分混合均勻。
- 3 將雞蛋和牛奶加入步驟 2 中揉成麵糰。
- 4 再加入葡萄乾或蔓越莓乾混合均勻。
- 5 將麵糰壓扁整形成四方型，以保鮮膜覆蓋放入冰箱中一小時。
- 6 將冰過的麵團桿成長條型，並摺成三摺。
- 7 再將麵糰桿成兩公分厚的四方型，以保鮮膜覆蓋放入冰箱 30 分鐘。
- 8 將麵糰壓模，刷上蛋液，入烤箱以 180 度烤 15-20 分鐘。

### ★ 貼心小叮嚀 ★

- 步驟 2 非常重要！無鹽奶油與麵粉必須充分混合，讓所有的麵粉都能均勻包裹著奶油。
- 如果買到的蔓越莓太乾，須先泡過水擰乾後再使用。泡過水的蔓越莓務必去除了過多的水分，否則麵糰會過於濕潤。
- 沒有模型可用杯子替代，或以切割方式切成方形或三角形。
- 烤箱溫度僅供參考，實際製作請以自家烤箱功率作調整。