

英式蔓越莓鬆餅

下午茶又怎能沒有鬆餅呢？

在北美暫時我尚未找到貼近我在倫敦品嚐過英式鬆餅的味道，找不到唯有自己動手，經過多次實驗和調整得出以下食譜，是我比較滿意的味道。

鬆餅還未烤妥，父親已經急不及待，端出凝脂奶油(clotted cream)和果醬，等候鬆餅出場。



做法：

1. 準確地量出乾料食材(麵粉、糖、鹽)分量，並在碗中攪拌均勻。
2. 將冷凍的牛油切粒加入碗中，將牛油粒與乾料混合(用手搓捏)，直到材料變成如沙質感的混合物。(圖A)
3. 加入乾蔓越莓和1隻雞蛋。(圖B)
4. 慢慢地將奶油分2-3次加入混合物中，用叉子協助將材料和成麵糰，直到麵糰成型，注意避免將麵糰揉捏過度，以免筋性太重。(圖C)
5. 輕輕在工作檯面撒上一層麵粉，放上麵糰，將麵糰來回折疊幾次。
6. 然後用麵包棒將麵糰滾成1 1/2英寸厚。(圖D)
7. 用2英寸圓形曲奇刀切割出鬆餅。將剩餘的麵糰組合，鋪成1 1/2英寸厚重複切割並組合直到所有麵糰用完為止。(圖E)
8. 放入雪櫃冷凍30分鐘。
9. 將烤箱預熱至400F。(圖F)
10. 將鬆餅麵糰取出，每個掃上蛋液，第一層蛋液乾後再塗第二層。
11. 放入烤箱烘烤15至20分鐘，或直到烤餅呈金黃色，鬆餅厚度膨脹一倍即可取出。
12. 搭配凝脂奶油(clotted cream)和果醬一起食用。

材料：

麵粉All Purpose Flour	250克
冷凍無鹽牛油	63克(切丁)
細砂糖	2湯匙
鹽	少量
泡打粉Baking Powder	15克
乾蔓越莓Dried Cranberry	1/2杯
35%奶油	160毫升
雞蛋	2個

工具：

2英寸圓形曲奇刀

