

藍莓烤餅 *Blueberry Scone*

建榮媽媽

材料：

中筋麵粉	250g
糖	3 湯匙
泡打粉	2 茶匙
鹽	少許
無鹽牛油	100g
大蛋	1 隻
淡忌廉	100ml
新鮮藍莓	100g



- 焗爐預熱至 200°C (400°F/Gas 6) · 放烘焙紙 (baking paper)於焗盤上。
- 首先將麵粉、糖、鹽、中筋麵粉混合，然後由雪櫃取出大塊牛油，直接加入。
- 加入雞蛋和淡忌廉。

- 加入藍莓於麵糰中，再將它造成直徑 15 厘米、厚約 5 厘米之圓形。
- 將麵糰分成 8 份。
- 將雞蛋及一茶匙牛 ~ 11 ~ 塗於麵糰上
- 烤焗 20 分鐘。
- 完成後可配上一杯香濃的星巴克 Starbucks 咖啡慢慢享用！

小貼士♥

記緊乾的藍莓要最後才放入混和好的材料中，否則麵糰要變得濕漉漉！

如想參考詳細資料和圖片，歡迎進入以下建蔡媽媽的 Facebook 專頁 Jean Jean Bakery。

<http://www.facebook.com/#!/media/set/?set=a.286515434748414.65374.236435623089729&type=1>