



## 原味司康

### 食材

|        |       |     |     |
|--------|-------|-----|-----|
| 安佳發酵奶油 | 105g  | 泡打粉 | 9g  |
| 安佳鮮奶油  | 210ml | 糖   | 81g |
| 高筋麵粉   | 225g  | 鹽   | 3g  |
| 低筋麵粉   | 150g  | 蛋黃液 | 15g |



此份量約可做15個2吋司康

### 作法

1. 將高筋麵粉、低筋麵粉、泡打粉、鹽、安佳發酵奶油加入攪拌鍋中，用攪拌棒或刮板將奶油切碎，跟麵粉均勻結合成小粒狀。
2. 再加入糖、安佳鮮奶油攪拌均勻成無顆粒麵團狀，或以手工揉成麵團狀。
3. 用保鮮膜包覆麵團，放置冷藏30分鐘。
4. 取出冷藏後的麵團，多次切半、堆疊、翻面，再將麵團擀成約2cm厚的麵皮，以模型壓出司康形狀。
5. 蛋黃液均勻刷在司康表面，送入烤箱烤至表面呈金黃色即完成。



烤箱溫度：上火180°C、下火160°C  
烘烤時間：約15分鐘



### 應用

抹醬搭配司康：以風味果醬、奶油乳酪霜抹在司康上，也可將鹹風味的咖哩醬淋在司康表面。  
司康三明治：將司康切半，夾入生菜、起司片、番茄片、火腿等，即完成簡單輕食。

