



香蔥起司火腿司康

食材

安佳發酵奶油	75g	安佳鮮奶油	75g
高筋麵粉	150g	糖	45g
低筋麵粉	150g	安佳比薩調理專用乳酪絲	50g
原味優格	18g	火腿切丁	70g
全蛋	2顆	乾燥蔥末	45g
泡打粉	9g	蛋黃液	15g
鹽	4g		

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、原味優格、全蛋、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. 加入安佳乳酪絲、火腿切丁、乾燥蔥末至麵團中並攪拌均勻。
4. 用保鮮膜包覆麵團，放置冷藏30分鐘。
5. 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。
6. 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