

香草司康

(配方:20 個份量)

材料:

全蛋	100 克
砂糖	80 克
泡打粉	8 克
鹽	2 克
奶油	120 克
中筋麵粉	340 克
鮮奶油	100 克
耐烤巧克力豆	75 克
香草英醬	8 克
總重量	833 克

製作步驟:

- 將所有材料混合均勻。
- 將麵糰鋪成約 25mm 厚度。
- 將麵糰冷藏後再分割。
- 表面刷蛋液兩次。

蛋液配方: 全蛋 50 克, 蛋黃 20 克, 鹽 1 克, 鮮奶油 15 克

烤箱溫度: 170°C

烘烤時間: 15 分鐘



