

當我開始烘焙時，我最先烘焙的東西之一是司康，它們真的很噁心，而且烘焙的結果真的很糟糕，但我一直在嘗試做，不斷聽取建議，最終靠著它找到了一份工作，每天都要做持續大約一年，所以我 **100%** 確定我即將向您展示的食譜是成功的，您會愛上它們。

這裡有 **500** 克普通麵粉，我要把它過篩，然後我要加入兩茶匙泡打粉，這看起來確實很多，但相信我，你是這需要發酵粉，然後加入兩湯匙白砂糖和一茶匙鹽，讓它們只是從你的篩子裡篩出來。

全部過篩後，只需將其放入食品加工機中，這就是所有乾燥的成分，然後您只需添加 **110** 克切碎的冷無鹽黃油，然後用您的食品加工機處理它，直到它像一個很好很柔軟的麵包屑。直到沒有大塊的黃油。你就可以用手來搓揉，只要確保你的手是冷的。如果你沒有這些冰冷的手，就像我這樣揉，但不是要你在蓋子上揉(開玩笑)。讓我們現在開始吧，那很好，裡面沒有大塊的黃油，它變得非常好，有點像柔軟的麵包屑，一旦完成，只要拿另一個碗，把所有那些可愛的粉粉的材料都倒進去。並在中間挖一個小井，然後將 **300** 毫升牛奶倒在那個洞的中間，

然後用叉子把所有的混合物攪在一起。一旦它結合在一起，但沒有完全結合，可以把叉子放一邊，把手伸進去用手搓揉。當這些塊狀集合起來，繼續用手把它們搓揉在一起。好的，這就準備好了。現在我要清理一下桌子，然後開始做司康了。我這裡有一些普通麵粉，我要在桌子上撒些麵粉，以及在擀麵杖上稍微抹一下，然後把你的麵團倒在中間。把它們輕輕地搓揉在一起，輕柔地揉合起來成球狀，然後在上面撒一點粉。這樣擀麵糰比較不會粘住，然後我不想把它擀出超薄或任何東西。我只想用擀麵杖輕輕地擀成大約 **3** 厘米厚。我幾乎沒有太用力滾動它。我這裡有很好的帶凹槽的刀具，你可以使用普通刀具，也可以使用任何你喜歡的刀具。這是大約 **2** 英寸寬，直徑大約 **5** 厘米的槽刀。我只是要在刀具上面撒些麵粉。這樣它不會粘住，壓下去後就切成了我們所要的圓形餅狀麵團。然後把它放在襯有烘焙紙的烤盤上。好的，所以它們在我的托盤上。它們是否烘烤後粘在一起並不重要，實際上這幾乎更好，因為您可以將它們拉出來。但我還需要做一件事，那就是給他們一件可愛的有光澤的頂部表面。只要一個雞蛋，把它攪起來成蛋液，然後用蛋液刷它們的頂部。

我還有很多剩餘的麵團，你可以重新捲起來，但要注意，如果你把它們壓在一起，重新捲起來，然後再把它壓出來，你得到的烤餅會有點硬。所以你自己決定。

這就是做司康的方法，我現在被司康包圍著，基本上是有史以來最美好的事情。你可以很簡單地像我那樣做，或者和這些人一樣，你也可以加入一些覆盆子。你可以看到這裡所有可愛的/覆盆子司康(聞起來真香)。或者只是保持簡單。

有幾種方法可以讓您享受吃司康的樂趣。你可以把它們和黃油一起吃，但最好的吃法是把它們和凝結的奶油和果醬一起吃。在 **Devon** 和 **Cornwal** 之間有一些爭論:是先放果醬還是先放凝結奶油。但我真的不在乎。我只在乎它是否會進入我的嘴裡。

現在，我要切我的司康，這次我要和 **Cornwal** 一樣，先放上我的果醬，非常棒的一小塊果醬，然後在上面放上一點凝結的奶油。非常柔軟蓬鬆，但不像海綿蛋糕，而是非常美味和豐富。如果您喜歡該食譜並且想查看更多食譜，請單擊上面的鏈接訂閱我的頻道，那裡已經有大量食譜。