

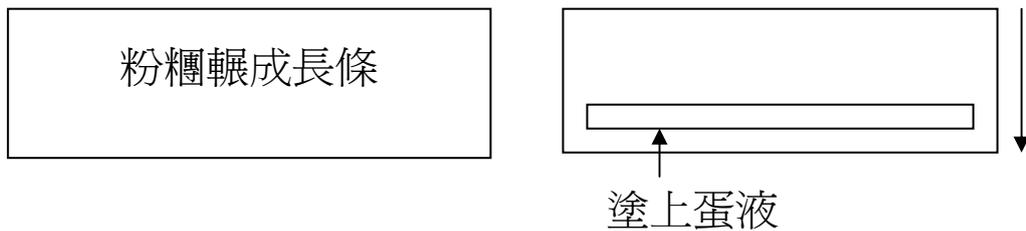
香腸酥卷 (Sausage Roll)

材料：

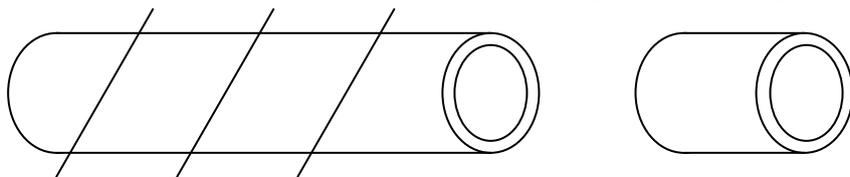
香腸	2~3 條
麵粉	75 克
鹽	1/8 茶匙
人造牛油	40 克 (雪至硬身)
冰水	約 4 茶匙
蛋 (黏口及掃面)	1/2 隻

製法：

1. 把焗爐調至 7 度 (220°C) 預熱。
2. 麵粉和鹽一同篩勻入粉盆。
3. 把牛油切成小粒，用指尖或搓粉器混和入粉中成麵包糠狀。
4. 加入約 4 茶匙 (看粉乾或濕而定) 冰水，搓成一軟滑粉糰，放入冰箱冷卻。
5. 把粉糰輾成約 5 - 6 厘米闊的長條狀，把香腸放入，在一邊。



約 1 厘米左右塗上蛋液，然後把另一邊蓋上去。



6. 把香腸卷切成 4 - 5 厘米長度，放在已塗油的焗盤上，再塗上蛋液。
7. 放進焗爐 15 - 20 分鐘至卷面呈金黃色便成。