

石頭蛋糕 (Rock Buns)

[份量：8 件]

材料：

麵粉	100 克	提子乾	25 克
發粉	1 茶匙	雞蛋	1/2 隻
人造牛油	50 克	牛奶 (隨意)	½ - 1 茶匙
糖粉	50 克		

製法：

1. 預熱焗爐至 5 - 6 度 (190°C - 200°C)，並將焗盆塗油。
2. 把麵粉及發粉篩入粉盆內。
3. 將牛油放進麵粉中，用圓頭刀將之切成小塊後，再用指尖搓捏至麵包糠狀，然後拌入糖粉及提子乾。
4. 將蛋打勻，加入麵粉材料內，拌勻成一硬粉糰；需要時可酌量加入牛奶。
5. 用兩隻叉舀出 8 份粉糰，然後放置在焗盆上。
6. 將粉糰焗 15 - 20 分鐘，直至呈金黃色為止。
7. 趁熱上桌，或待冷卻後儲藏。

提示：可加入 25 克蜜餞雜果皮，使蛋糕更可口。