



蓝莓松饼

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	20 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	35 分钟
个数	12
电器	Comhair V2000 自 2021 年

多汁、果味浓郁且制作简单。蓝莓松饼是周日早午餐、四点小吃或儿童生日派对的理想选择。

配料

- 100 g 黄油
- 125 g 白糖
- 1 小袋 香草糖
- 2 鸡蛋
- 250 g 白面粉
- 2 茶匙 泡打粉
- ¼ 茶匙 食盐
- 300 g 蓝莓
- 150 ml 牛奶

烹饪步骤

用热风模式将烤箱内腔预热至 180 °C。使用搅拌机的搅拌器搅拌黄油、糖和香草糖，直至混合物变得蓬松并且颜色变浅。加入鸡蛋并继续搅拌约 2 分钟。在一个小碗中混合面粉、泡打粉和盐，然后混合到黄油混合物中。加入蓝莓和牛奶混匀。将面团分入纸质烤模中。将松饼盘在烤架上推入预热后的内腔的，烘烤约 35 分钟。取出并放在架子上稍微冷却一下。

将发酵桶预加热 热风 到 **180 °C**

放入糕点

在 热风 期间为 **180 35 分钟** °C





配件

有 12 个凹槽的松饼盘，每个凹槽约 7 厘米，内衬纸质烤模
烤架

