

脆皮水果餡餅

食材 (份量：8 人份)

【餡料】

- 藍莓 2 杯
- 覆盆子 2 杯
- 櫻桃 2 杯
- 紅糖 2 湯匙
- 中筋麵粉 1 湯匙
- 新鮮檸檬汁 1 湯匙

【餡餅皮】

- 中筋麵粉 2/3 杯 (量取麵粉時勿壓實，應用湯匙一勺勺加入量杯中，再用刀子將表面抹平)
- 紅糖 1/2 杯
- 燕麥 1/2 杯
- 肉桂粉 3/4 茶匙
- (已冷藏過且切成小塊) 的 **Earth Balance** 或其它品牌的素食奶油 4 1/2 湯匙

作法

1. 烤箱先預熱至華氏 375 度。
2. 將餡料 (共 6 種食材) 混合均勻，並倒入 11x7 英吋的烤盤裡。
將餡餅皮所有食材混合，並用酥皮切刀 (**pastry blender**) 把塊狀奶油切碎，與麵粉充份混合成粗粉狀 (亦可使用攪拌機來攪拌)，最後將混合物鋪灑在餡料上。
3. 放入烤箱中烤 30 分鐘，或烤到水果餡料起泡即可。