

黄桃草莓燕麦酥 (peach and strawberry crisp)



这个严格来说应该不能算在什么酥之类的，只是实在找不到相应的中文说法，暂且这么称呼了，不过表面的那一层的确是又酥又香，跟真正的酥点有的一拼哦！

水果馅料原料：

- 4 个黄桃
- 1 盒草莓 (1 磅, 454 克)
- 1/2 杯冷冻蔓越莓 (cranberry)，室温下解冻
- 2 茶勺柠檬汁
- 1 茶勺香草精
- 1/4 杯中筋面粉
- 2/3 杯白糖

燕麦酥皮原料：

- 1 杯燕麦
- 3/4 杯全麦面粉
- 1/4 茶勺盐
- 1 根黄油 (1/2 杯)
- 1/2 杯压实了的红糖



做法:

黄桃和草莓都清洗干净，黄桃切成小片，草莓每个都切成为四瓣。

黄桃，草莓，蔓越莓，柠檬汁，香草精，面粉和白糖都放在一个大碗里，用个大勺子轻轻搅拌均匀，室温下放 8 到 10 分钟，然后放到烤盘里。

与此同时，放全麦面粉，盐和红糖放到搅拌机（food processor）里，开动机器几秒钟，让材料之间搅拌均匀。

黄油从冰箱拿出来，直接切成小块，加 1/2 杯燕麦，扔到搅拌机里，搅一会儿，直到所有粉类材料都变得比较湿润，差不多成团的时候，加入剩下的 1/2 杯燕麦，再搅一会儿就行了，这个时候的面团很散但是很湿润，稍微捏一下就成团了，但抖一抖就很容易散开。

烤箱预热至 350F/177 度。

把面团撒在水果馅料的面上，送入烤箱，烤 50 到 60 分钟，或者到表面金黄色而且水果馅在不停的吐泡泡就好了。

表面的一层非常好吃，又酥又脆，像在吃燕麦饼干，又有点像富含燕麦的早餐麦片。因为主要成分是全麦面粉和燕麦，加上用的是加了一半橄榄油的黄油，所以我吃的非常心安理得，心里没有那么沉重的负罪感，o(∩_∩)o~

若是当天吃不完，放到第二天第三天表面不酥脆了的话，可以送回烤箱，325F/163 度，烤 10 到 15 分钟左右或者到直到表面恢复酥脆的口感为止。

