

### 3 茶曲奇

牛油 1 杯

糖霜 1/2 杯 (icing sugar)

麪粉 2 杯

茶葉碎 2 湯匙 ( 將 2 個伯爵 earl grey 、 2 個綠茶 green tea 、  
1 個紅茶 black tea 茶包混合)

鹽 1/2 茶匙

橙皮碎 1 個橙

做法

- 1) 將所有乾的材料混合 ( 麪粉, 茶葉碎, 鹽 )
- 2) 將牛油與糖霜混合至鬆軟, 加入橙皮碎
- 3) 將牛油與麪粉混合, 搓成 3 條直徑如 25 仙的長條, 用保鮮紙包好, 放入雪櫃雪至硬身 ( 約 30-45 分鐘)
- 4) 切成 1/3 吋厚, 用 350 度火焗 13-15 分鐘即可