

## 慕拉第饼干（Lottie Moon Tea Cake）

@Sharon（洛杉矶灵粮堂, Torrance, CA）

最新一期《海外校园》杂志 144 期 32 页 “如果我有一千条性命”（注）叙述美南浸信会女宣教士慕拉第（Lottie Moon）在华宣教的故事，十分感人。文中提到慕拉第女士常做糕饼，藉此与当地的居民建立友谊，好传讲福音。我上网搜寻，真的有 Lottie Moon Tea Cake 的食谱，原食谱是美国早先时候的度量（如 teacups、pints），我再上网找到比例换算成今日的度量，试做之后发现材料程序都很简单易行。

所谓 Tea Cake 其实是一种饼干，微甜、有股淡淡的清香。盼望大家在 2019 年开始之际，也能像慕拉第宣教士一样，藉各样的机会传递福音。

### 材料

- 1.5 杯 糖
- 0.5 杯 牛油（butter 或 margarine）放室温软化
- 0.5 杯 酸奶（sour milk）
- 4 杯 面粉（all-purpose flour）
- 2 个 蛋
- 1/3 小匙 小苏打粉（baking soda）



### 步骤：

1. 预热烤箱 475 度。
2. 糖、牛油拌匀成奶油状（若无搅拌器，可用叉子交叉划，就可将糖与牛油搅匀）。
3. 蛋一个一个加入混匀，再加面粉、酸奶搅匀。
4. 平板上撒些面粉，将材料擀平至大约 0.5 公分的厚度，用饼干切刀（cookie cutter，若无，可用大小差不多的杯口或小碗口来切）切出一个个圆形的饼干。
5. 烤盘抹油（或放 butcher paper 在烤盘上），将饼干放在烤盘上，烤约 5 分钟即可。要马上拿出晾凉，否则烤过头会太焦。

### 温馨提示：

1. 若无酸奶，可用 0.5 杯牛奶加 0.5 大匙醋或柠檬汁混和即成。
2. 按原食谱做出的饼干较干，网上亦看到新版的比例，是用 2 杯面粉、0.5 杯牛油、1 杯糖、1 个蛋、1 大匙奶油（cream），用的牛油、糖较多，或许大家有兴趣酌量加减试试。

注：此文“美南浸信会女宣教士慕拉第抵华（贺宗宁）”原刊于《举目》官网教会历史这一周 2017.10.06（<http://behold.oc.org/?p=34523>），并摘要精华制作了 5 分钟视频，由苏文峰牧师主讲，放在橄榄社区网站（<http://ocochohome.info/聚会资料/教会历史这一周/>；<http://pan.baidu.com/s/1i5veCzb>）。