

杏仁脆餅Biscotti

食材:

全蛋1顆、糖粉80g、鹽1/2t、杏仁粉30g、麵粉120g、
泡打粉1/2t、杏仁100g

作法:

1. 杏仁手動乾烤模式/濕度0%/溫度150度/5分鐘，放涼備用
2. 杏仁粉、麵粉、泡打粉過篩
3. 全蛋、糖、鹽打至發白，加入粉料拌勻，再加杏仁，將麵糰分成兩份，塑型呈長條，入蒸烤箱烤培
4. 智能模式/甜點類/蛋白脆餅/5色/20分鐘，取出放涼，切成0.3公分厚，再擺放至烤盤上烘烤
5. 智能模式/甜點類/蛋白脆餅/4色/5分鐘

↓ 點擊連結看設備 ↓

[RATIONAL 萬能蒸烤箱](#)



智能模式

4色5min



DKSH

大昌華嘉

口感酥脆 . 大量製作