

❁ 雪球餅乾

食材：

無鹽奶油55g、堅果20g、杏仁粉25g、
糖粉15g、低筋麵粉60g

作法：

1. 堅果切碎用小火乾煎香，放涼備用
2. 軟化奶油打勻，加糖粉拌勻後加粉料拌勻，加堅果碎拌勻，整型成長方厚片狀冷藏30分鐘
3. 取出分割成7g大小，再搓成圓形，入蒸烤箱烘培
4. 智能模式/甜點類/曲奇餅乾/2色/13分鐘
5. 取出趁熱裹上糖粉，放涼後在撒上糖粉

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



智能模式

13 min 出爐



DKSH

大昌華嘉

外酥內軟. 上色均勻

