

堅果瓦片餅乾

麵糊:

蛋白165g、融化奶油65g、鹽5g、低筋麵粉65g、糖粉180g、
堅果60g、黑白芝麻2T

作法:

1. 蛋白打散，加鹽、糖粉、低粉拌勻，加入融化奶油拌勻
2. 圓模烤盤刷油，倒上麵糊，撒上堅果、芝麻入蒸烤箱烘培
3. 手動乾烤模式/濕度0%/溫度160度/風扇2/12分鐘
4. 取出趁熱塑型，冷卻，脫模

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



乾烤模式

12min 出爐



DKSH

大昌華嘉

成色均勻 . 大量製作