造型餅乾

食材:

冰無鹽奶油195g、鹽少許、糖粉75g 、牛奶50g、
在來米粉75g、中筋麵粉300g

作法:

1. 中筋麵粉、在來米粉、糖粉、鹽混合過篩
2. 奶油切成小丁狀，需冰的狀態
3. 將冰的奶油與粉類拌勻，加入牛奶揉成糰，鋪上保鮮膜擀至0.3公分厚，入冷凍30分鐘
4. 取出冷凍的麵團，用模具做出形狀
5. 智能模式/甜點類/曲奇餅乾/2色/12分鐘

↓點擊連結看設備↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱