

菲荷林佛羅倫汀小圓餅



材料：

德國 33 法蘭酥餅粉 200g 、杏仁片 200g（可用杏仁條、杏仁角、白芝麻、黑芝麻）

餅乾底

無塩奶油 150g、糖粉 95g、全蛋 48g、杏仁粉 35g、低筋麵粉 220g、
菲荷林可可粉 30g、泡打粉 1g、德國 33 香草莢醬 5g

做法：

- 先將奶油與糖粉及香草莢醬用低速攪拌。再將蛋液慢慢倒入，確定完全混合。
- 在蛋液完全混合前，再倒入杏仁粉，將蛋汁吸收掉。
低筋麵粉可可粉及泡打粉過篩後倒入，用攪拌匙與之前的奶油、杏仁粉等，從下到上完全拌勻。
- 再開低速，用攪拌機打勻，直到表面看不到粉粒，成為堅固的麵糊。
- 用刮刀將麵糊取出，置於大理石桌面上，再用刮刀反覆碾壓，壓平奶油顆粒，並擠出多餘空氣。用保潔膜包好，放置於冷藏中約 2 小時以上。
- 將冷藏的麵團壓平，法蘭酥餅粉與杏仁片一起拌均後，均勻鋪在餅乾麵糰上面。
- 烘焙溫度：上火 180℃ / 160℃ 20 分鐘。
- 出爐後趁熱切塊