



丹麥香草檸檬餅乾

配方：

無鹽奶油240g

糖粉160g

低筋麵粉260g

杏仁粉140g

全蛋80g

香草奶油加強劑5克

檸檬皮風味粉 6克

鹽少許

做法：

1. 奶油放室溫軟化後加糖、鹽，攪拌至蓬鬆泛白，加入蛋液拌勻。
2. 加入檸檬皮粉和香草奶油加強劑拌勻。
3. 低粉和杏仁粉過篩拌入麵糊。
4. 將麵糊裝進擠花袋中 5擠成一個圓，烤箱預熱170度烤約20分鐘。