



玉米脆片餅乾

配方：

無鹽奶油 620g
糖粉 310g
糖 250g
全蛋 275g
香草莢濃縮醬 15g
檸檬皮粉 12g
低筋麵粉 780g
小蘇打粉 6g
玉米脆片 1100g

做法：

- 1 將奶油、糖、**香草莢濃縮醬**和**檸檬皮粉**打至乳霜狀
- 2 拌勻後再加入低筋麵粉、小蘇打粉和玉米脆片
不用過度攪拌。
- 3 將麵團放入冷藏30分鐘，烤箱溫度180度C，麵團分割後烤至金黃即可。