



拿鐵餅乾

🍴 配方：

無鹽奶油 90g

糖粉 80g

低筋麵粉 150g

蛋黃 5g

即溶咖啡粉 4g

德國33拿鐵濃縮醬 8g

碎可可豆 少許

鹽 1g

🍴 做法：

奶油於室溫下，放置稍軟，與糖粉、拿鐵濃縮醬打至均勻，加入蛋黃，拌勻。

咖啡粉用1小匙熱水調勻，加入做法1 再加入過篩麵粉拌勻，最後再加入碎可可豆。

將麵團整型為長圓柱形先放入冷凍約30分鐘，外表沾水滾上砂糖後，再分割。

烤箱先預熱10分，將作法3入烤箱以170° C烤15-20分鐘，待表面成金黃色，取出，放涼即可。