



# 覆盆子雪球餅乾

## 配方：

- 1、無鹽奶油 100克
- 2、鹽 1/5 小茶匙
- 3、糖粉 50 克
- 4、33覆盆子醬 20克
- 5、檸檬皮風味粉 6克
- 6、低筋麵粉 110克
- 7、杏仁粉 80克

### ◎覆蓋

- 1、糖粉 45克
- 2、覆盆子粉 5克

## 做法：

- 1、將奶油、鹽與糖一起攪拌，再加入檸檬皮粉、杏仁粉與低筋粉，再與 33 覆盆子醬攪拌均勻。
- 2、將麵糰分成一個約 7 克 的大小，再搓圓成每個直徑 2 公分大小的球體，放置於烤盤上。
- 3、以 170°C 烤約 15 分鐘到上色為止。
- 4、最後將烤好的雪球，置於預先備好的覆蓋粉中，將粉末滾勻在每個雪球上。

