



草莓餅乾

🍴 配方：

無鹽奶油 140g

糖粉 70g

低筋麵粉 200g

蛋黃 10g

鹽 1g

德國33草莓醬 8g

德國33覆盆子醬 8g

覆盆子碎粒 10g

🍴 做法：

1. 奶油放室溫軟化後加糖、鹽，攪拌至蓬鬆泛白，加入蛋黃拌勻。
2. 加入草莓醬和覆盆子醬拌勻。
3. 加入過篩後的低粉再拌入覆盆子碎粒。
4. 將麵糊整型成圓柱狀冰箱冷藏30分鐘後取出切片。
5. 烤箱預熱170度烤約20分鐘。