



新月奶酥餅乾

配方：

無鹽奶油	300g
糖粉	125g
杏仁粉	125g
低筋麵粉	300g
鹽	3g
德國33橙皮粉	5g
香草英醬	3g
蛋黃	40g

裝飾：

果醬
巧克力

做法：

1. 將無鹽奶油、糖粉、鹽、橙皮粉和香草英醬一起放入攪拌缸裡打發，加入蛋黃繼續拌勻。
2. 拌入過篩的麵粉和杏仁粉。
3. 裝入擠花袋使用星型花嘴，在烤盤上擠出半月形。
4. 烤溫170c烤約15-20分鐘至金黃色出爐
3. 餅乾放涼後取兩片餅乾中間擠入果醬，組合後沾一下巧克力即可。