



玉米脆片餅乾

√配方:

無鹽奶油 620g 糖粉 310g 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 拌匀後再加入低筋麵粉、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。

