



## 榛果海鹽餅乾

成品 16片

### 🔪 配方：

德國33無糖榛果醬 110g

全蛋 50g

低筋麵粉 50g

小蘇打5g

白砂糖 50g

二砂 50g

香草莢醬 5g

海鹽1g

榛果粒

### 🥄 做法：

- 1 將砂糖二砂、無糖榛果醬和海鹽放入盆中攪拌均勻
- 2 加入全蛋和香草莢醬繼續攪拌混合。
- 3 加入過篩的麵粉和小蘇打粉混合均勻。
- 4 取出麵團分成每個20g的麵團，搓圓後放入烤盤。
- 5 稍微壓平放入榛果粒，撒些海鹽以170度烤約25分鐘。

