



巧克力燕麥餅乾

數量：約160片



配方：

燕麥片 180g
低筋麵粉 840g
泡打粉18g
鹽5g
德國33橙皮粉 15g
無鹽奶油 660g
香草莢濃縮醬 15g
紅糖 450g
砂糖 450g
全蛋 6pc
牛奶巧克力碎粒 1330g
核桃碎粒 540g



做法：

- 1 混合燕麥片、低筋麵粉、泡打粉鹽和德國33橙皮粉。
- 2 在攪拌缸內加入奶油、糖和香草莢醬，打成乳霜狀後慢慢加入全蛋液攪拌完成。
- 3 加入步驟一的乾料至奶油麵糊當中，拌勻後再加入巧克力碎粒和核桃碎粒。
- 4 將麵團拌勻後放入冰箱冷藏至隔夜。
- 5 烤箱預熱200度C，將麵團分小塊放入烤盤中，烤至16-18分鐘。表面金黃中心柔軟即可。

