



蘭姆葡萄夾心餅乾

配方：

無鹽奶油 120g

鹽 1/4t

香草奶油加強劑 1g

香草莢濃縮醬 1/4t

糖粉 80g

全蛋 1個

低筋麵粉 150g

杏仁粉 20g

夾心餡：

無鹽奶油 100g

糖粉 45g

奶粉 15g

蘭姆葡萄乾醬 70g

做法：

無鹽奶油室溫軟化，加入鹽、香草莢醬，
與過篩後的糖粉打發再分次加入全蛋打發。

將過篩後的低筋粉與杏仁粉拌入，放入塑膠
袋中，冷藏30分鐘。

桌面上撒手粉將餅乾麵糰橄開來，約30x23cm
再切成大小相同的片狀後放進烤盤，進爐烤焙。
上火170° C下火140° C約烤20分鐘。

夾心餡：

無鹽奶油室溫軟化後，與過篩後的糖粉、奶粉用
橡皮刮刀拌勻。

將蘭姆葡萄乾醬加入混合夾入餅乾餡即可。

