



香草牛角餅乾

配方：

低筋麵粉 300克
無鹽奶油 280克
杏仁粉 150克
糖粉 100克
鹽 2克
檸檬皮風味粉 2克
香草莢醬 5克

做法：

1. 先將奶油室溫軟化後加入糖粉打發，再加入香草莢醬、鹽、檸檬皮風味粉拌勻。
2. 加入杏仁粉和低筋粉混合過篩拌勻。
3. 將拌好的麵糰用包鮮膜包好，放入冰箱冷藏約1小時。
4. 拿出冷藏過後的麵糰，切成小塊，每一塊揉成牛角型。
5. 烤箱預熱以烤溫180°C，烤約12分鐘左右。
6. 出爐後，趁熱在餅乾上面撒一層糖粉。