



巧克力榛果餅乾



材料：

紅糖0.050kg

奶油0.075kg

糖0.025kg

鹽 0.002 kg

泡打粉 0.005 kg

榛果烤切碎 0.055 kg

麵粉通用 0.085 kg

融化巧克力60% 0.075 kg

可可粉 0.015 kg

榛果醬 0.030 kg

總重量0.532kgg



混合時間：3分鐘

每片重量：0.012 kg

使用說明：將糖粉和奶油混合。慢慢加入其他成分。
麵團分割揉成圓球狀，然後用叉子按壓。

烘烤溫度：160°C

烘烤時間：約14分鐘

