



布列塔尼酥餅



配方：

蛋黃 120g
砂糖 240g
奶油 255g
鹽6g
香草奶油加強劑 10g
低筋麵粉360g
泡打粉30g



做法：

蛋黃與砂糖與鹽打發後,加入香草奶油加強劑,
再加入融化奶油,低筋粉 泡打粉後低速拌勻
放在烤模裡 表面刷上蛋黃液
※烤焙溫度: 180-190°C 15-20分鐘 烤至金黃色