



榛果柳橙餅乾

材料：

糖粉 0.095 kg
奶油 0.150 kg
榛果粉 0.025 kg
鹽 0.002 kg
泡打粉 0.005 kg
全蛋0.050公斤
中筋麵粉 0.250 kg
融化巧克力 60% 0.020kg
橙皮粉 0.010 kg
榛果醬 0.030 kg
總重量0.632 kg



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

混合時間：3分鐘

縮放重量：0.012 千克

