



香蕉椰子餅乾



材料：

糖粉 0.075 kg

奶油 0.160 kg

杏仁粉 0.038 kg

椰子絲 0.038 kg

鹽 0.001 kg

全蛋0.025kg

中筋麵粉 0.160 kg

香蕉濃縮醬 0.025 kg

總重量0.522kg



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。

讓麵團冷卻、成型或鋪開。

切割成任何形狀。

烘烤前在上面刷上蛋液撒上糖。

烘烤溫度：150°C

烘烤時間：約14分鐘

