



美式餅乾



材料：

中筋麵粉 0.300 kg

小蘇打 0.005 kg

鹽 0.001 kg

巧克力片 0.200 kg

奶油 0.150 kg

糖 0.090 kg

紅糖 0.150 kg

全蛋 0.090 kg

香草莢醬 0.010 kg



作法：

混合麵粉，小蘇打，鹽和巧克力片。

混合奶油、香草莢醬、糖和紅糖

慢慢加入雞蛋，然後與麵粉混合物混合。

烘烤溫度：170° C

烘烤時間：約8分鐘