

香草新月餅乾 (Vanilla Kipferl)

(配方: 50 個份量)

材料:

奶油	200 克
砂糖	100 克
蛋黃	20 克
中筋麵粉	275 克
泡打粉	2 克
杏仁粉	38 克
香草莢醬	7 克
檸檬皮風味粉	2 克
<hr/>	
總重量	644 克

分割重量: 12 克

製作步驟:

- 將所有材料混合均勻, 揉成麵糰。
- 分割每份 12 克, 搓成半月形。
- 表面滾上砂糖後, 放入烤盤。

烘烤溫度: 200°C

烘烤時間: 約 5 分鐘

裝飾: 撒上糖粉



