



美式巧克力餅乾

(配方:24份)

材料:

中筋麵粉	300 克
小蘇打粉	5 克
鹽	1 克
耐烤巧克力豆	200 克
奶油	150 克
砂糖	90 克
紅糖	150 克
全蛋	90 克
香草莢醬	10 克
<hr/>	
總重量	996 克

分割重量:40 克

製作步驟:

- 將中筋麵粉、小蘇打粉、鹽與耐烤巧克力豆混合。
- 將奶油、香草莢醬、砂糖與紅糖低速攪拌均勻。
- 慢慢加入全蛋，再與粉類混合均勻。

烘烤溫度:170°C

烘烤時間:約 8 分鐘