



費南雪

(配方：49 x 26 毫米模具，46 份)

材料：

杏仁粉	100 克
糖粉(過篩)	200 克
香草莢醬	7 克
蛋白	167 克
焦化奶油	167 克
中筋麵粉	84 克
<hr/>	
總重量	725 克

製作步驟：

- 混合杏仁粉與過篩糖粉。
- 輕輕打發蛋白，然後拌入乾性材料，攪拌至順滑。
- 加入香草莢醬與融化的焦化奶油，攪拌均勻。
- 將麵粉過篩後，輕柔地拌入麵糊中，混合至完全融合。
- 麵糊需冷藏靜置 24 小時。

烘烤溫度：180°C 炫風烤箱 - 200°C 一般烤箱

烘烤時間：約 8 分鐘

