

# 達克瓦茲餅乾

(配方: 20 - 30 片小圓片份量)

## 材料:

杏仁粉	80 克
低筋麵粉	10 克
糖粉	55 克
香草莢醬	3 克
蛋白	110 克
砂糖	40 克
<hr/>	
總重量	295 克

## 製作步驟:

- 將杏仁粉、低筋麵粉與糖粉過篩混合。加入香草莢醬
- 將蛋白與砂糖打發至硬性發泡，製成蛋白霜。
- 將乾性材料分兩次輕輕拌入蛋白霜中。
- 將麵糊擠成圓片或條狀於烤盤上。
- 靜置 10-15 分鐘，表面形成薄膜。

**烘烤溫度:** 150-160°C

**烘烤時間:** 25-35 分鐘

