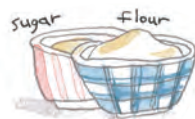




# 金柑手做餅乾

製作材料 (約 20 人份)



砂 糖	16 克
奶 油	366 克
奶 水	976 克
金柑蜜餞或柑橘丁	244 克
杏仁角	61 克
低筋麵粉	18 克
可可粉	732 克





泡打粉		73 克
蘇打粉		183 克
蛋液 (蛋黃)		183 克



## 製作方法

1. 將砂糖及奶油攪拌至微白。
2. 分次加入奶水攪拌均勻。
3. 加入柑橘丁、杏仁角、低筋麵粉、可可粉、泡打粉、蘇打粉拌勻 (預熱烤箱上火 190°C 下火 130°C)。
4. 一個秤重約 25 克。
5. 整形成扁圓狀並刷上蛋液。
6. 烤 15 分鐘上色後關上火更換烤盤方向再烤 5 分鐘，即完成品。

