

杏仁曲奇 (約 20 塊)

材料：

牛油 90g(室溫)、糖霜 60g、低筋粉 200g、粟粉 70g、梳打粉 1/6 茶匙
鹽 1/8 茶匙、雪呢拿香油 數滴、杏仁粒 35g

做法:

1. 將低筋粉、粟粉及梳打粉預先過篩後將鹽加入拌勻備用。
2. 將糖霜加入牛油內，用電動打蛋器打至乳白色。
3. 然後加入已篩的混合粉和雪呢拿油，並用橡皮棒拌勻。
4. 將少量杏仁粒放入麵團內拌勻後，再將麵團搓成長條形狀,固定形狀後才去冷藏。
5. 用保鮮紙將麵團包好放入雪柜 30-45 分鐘。
6. 焗爐用 170 度預熱 15 分鐘，將麵團取出,並用刀切出多塊厚約 0.5cm 的正方形餅。
7. 將曲奇餅放在已蓋錫紙的焗盤上，用相同溫度焗 7 分鐘，將爐溫調較至 150-160 度再焗 7-8 分鐘，焗至餅面呈金黃色即出爐.放涼後享用。

備註：最好蓋上錫紙，防止曲奇餅容易焗燬。