



亞麻籽麥香 曲奇餅



1)牛油 250 克, 溶成溶液, 加入黑砂糖 40 克及甘黃砂糖 80 克鮮忌廉 30 克, 攪勻待用



2)加入清潔的亞麻籽約 2 湯匙



3) 加入 低筋粉/(或用純麥粉)250 克 及麥糠約 63 克



4) 材料混合好,待 15 分鐘後 才加入唧筒中, 唧出小餅.



5) 放入已預熱至攝氏 180° 的焗爐焗約 15 分鐘



6) 如沒有此工具, 可用手將粉糰搓成小圓球, 再輕輕壓下, 便成小圓餅形. 排入放了錫紙的焗盆中, 做步驟 5), 焗出很有自家製風味的溫暖牌---亞麻籽麥香曲奇餅.