



杏仁薑末曲奇餅



1) 牛油 250 克,(室溫) / 甘黃砂糖 2/3 杯 / 低筋粉 3 杯 / 即食燕麥片半杯 / 杏仁粒半杯, 杏仁片約 2 湯匙 / 粟膠(或用淺色糖漿)半杯 / 鹽 1/4 茶匙



2) 薑去皮用器具磨成末約 2 湯匙
連同 1)之材料, 就是全部材料



3) 牛油 250 克室溫狀態, 將糖分數次加入與牛油混合.



4) 糖與牛油混合後分數次加入粟膠半杯



5) 慢慢加入篩過的低筋粉



6) 再加入杏仁粒即食燕麥片半杯



7) 焗盤上放入錫箔紙, 抹上牛油



8) A 取粉糰搓成小球



8) B 用拇指按扁



8) C 在小球頂插入杏仁片



8) D 排在抹了牛油錫箔紙上



9) 放入已預熱至攝氏 180° C 的焗爐焗約 22 分鐘成金黃色便可取出放涼才儲存.



10) 焗好的曲奇餅會坐及扁下. 所以 8)D 排位要預留空間