

蔓越莓手工餅乾

(可做 5 條-約 100 片)

A 材料	重量(克)
奶油	500
全蛋	2 顆/120
糖	225
鹽	5
低筋麵粉	950
蔓越莓	200
總計	2000
每小包平均	20
盒/ 10 小包	200

作法：

1. A 材料-奶油先軟化打發至發毛後+加入蛋液(分 3 次)=>打發至乳狀(先低速再高速)後+糖(分次加入)+鹽，打好先放置在旁。
2. B 材料低筋麵粉過篩加入 A 攪拌均勻+蔓越莓(事先泡水切碎)，成糰後切割成 5(條)，每條約重 390 克。
3. 成條後放入冷凍至少 1 小時後取出，每條切片 20 片。

烤箱預熱 10 分鐘後上火 210 度、下火 180 度 烤 15 分後翻面再烤 10 分鐘取出，成品可常溫或冷藏保存約 3-4 週。

