

【黑糖】

大理石餅乾 & 黑糖牛奶



材料〔四片份〕

- | | |
|---------------|-----------------|
| [A] 面粉 (150g) | [B] 面粉 (150g) |
| • 无盐奶油 (90g) | • 无盐奶油 (90g) |
| • 蛋 (20g) | • 蛋 (20g) |
| • 香草油 (少量) | • 黑糖 (90g) |
| | • (其他) 砂糖 (50g) |

大理石餅乾的作法

- ① [A] 将常温的奶油和沙糖搅拌, 依序放入面粉, 香草油 (少量), 混合均匀揉成面团。
※ 如果面团太硬可以加少许牛奶。
以相同的方法做[B]黑糖面团。将[A] [B]放入冷藏1小时。
- ② 将面团[A] [B]混合成大理石模样, 再放入冷藏冷却。
- ③ 揉成适当的厚度, 用模子押出餅乾形状, 排列在烤盘上放入180°C的烤炉烤10分钟即完成!
- ④ 炖煮40分~60分钟左右即可!

黑糖牛奶的作法

- ① 将适量的黑糖及牛奶混合即可!

使用黑糖
更加美味!

