



聖潔生命會(香港分會)瑜伽中心

The Divine Life Society(Hong Kong Branch) Yoga Centre



合桃朱古力粒曲奇餅



1) 合桃肉約 200 克先用 160 度熱焗至微黃色, 切碎留用



2) 牛油 350 克(放雪櫃外室溫,)待用), 粟膠 30 克, 攪勻 加入 低筋粉/(或用純麥粉)250 克



聖潔生命會(香港分會)瑜伽中心

The Divine Life Society(Hong Kong Branch) Yoga Centre



3) 加入加入甘黃砂糖 100 克



4) 加入鮮奶 30 克攪勻



5) 加入全麥粉 350 克, 攪勻



6) 加入料 1) 之合桃肉碎攪勻



7) 放可入爐用的朱古力粒約 200 克



8) 此時見粉糰略為稀爛, 加入粟粉 50 克

聖潔生命會(香港分會)瑜伽中心之甜品食譜

本 瑜伽中心網址 www.hkyoga-dls.com



聖潔生命會(香港分會)瑜伽中心

The Divine Life Society(Hong Kong Branch) Yoga Centre



9) 將粉料攪勻亦可用手搓揉



1 0) 在焗盆上放上錫箔紙及抹油



1 1) 先將粉糰分成細份, 用手搓成小球, 再按扁成小餅放在焗盆上



1 2) 在小餅上放上合桃肉, 用小許力輕輕壓入, 焗後才不易鬆脫



聖潔生命會(香港分會)瑜伽中心

The Divine Life Society(Hong Kong Branch) Yoga Centre



13) 先將焗爐預熱至 180 度 C，餅料放入焗爐焗 22 分鐘，放涼便可供食 . .



或可在餅面放入可入爐用的朱古力粒, 成另一款式, 口味有所不同的朱古力粒曲奇餅