



新年腰果仁曲奇餅



1) 焗過的腰果約 200 克, 用刀切碎待用 (新年未食完的腰果仁亦可以用)



2) 牛油 250 克放至室溫, 可以用匙攪開為合, 加入甘香砂糖 120 克, 用木湯匙打成白色, 待用.



3) 加入鮮奶 30 克, 攪勻待用



4) 量出麵粉--- 低筋粉 150 克, 純麥粉 130 克



5) 將粉篩過, 加入牛油糖中攪勻



6) 再加入麥皮 50 克攪勻



7) 加入 圖 1 已經切碎的腰果, 拌勻,



8) 加入亞麻子 2 湯匙攪勻, 材料混合好, 待 15 分鐘後 才用此粉



5) 焗盆上文放入錫箔紙, 在上面搽牛油.(牛油紙上剩餘的已足夠用.)



6) 粉加入唧筒中, 唧出小餅, 每餅相隔約 2CM 距離



7) 如沒有唧筒工具, 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



8) 在餅的頂放一粒入爐的的朱古力裝飾



9) 將一盆處理好的隘餅, 放入已預熱 180 度的焗爐內, 焗 16 分鐘



10) 焗成的餅面上呈金黃色, 放涼才供食及貯存.
如改用杏仁做法一樣如用細多士爐, 可毛在頂上輕輕放上一張錫箔紙, 使不易燻