

冰箱小西餅

材料	重量(克)
低筋麵粉	600
奶粉	35
糖粉	280
鹽	3
奶油	210
雪白油	150
全蛋	120
香草粉	少許

1. 糖油拌合法成白麵糰。
2. 取 600 克加入 30 克可可粉 +50 克水，再拌勻成黑色麵糰。
3. 整形後用保鮮膜包覆再凍硬。
4. 切成薄片，烘烤：160/150℃，約 10 分鐘。