

## 芋頭酥 (40 個)

材料	重量(克)
<b>【油皮】</b>	35g/個
高粉	200
低粉	180
細砂糖	67
豬油	115
水	150
<b>【油酥】</b>	25g/個
低粉	335
豬油	200
芋頭香精	適量
<b>【餡】</b>	20g/個
芋泥餡	800
<p>一、油皮</p> <p>1. 麵粉、糖、水加入打成糰後，加入豬油打至表面光亮。</p> <p>2. 鬆弛 30 分鐘，分割成 (35g/個)。</p> <p>二、油酥</p> <p>1. 將麵粉和豬油揉成糰。</p> <p>2. 加入芋頭精，分割成 (25g/個)。</p> <p>三、整形</p> <p>1. 油皮包油酥，桿捲 1 次後，麵糰切成 2 半。</p> <p>2. 切口朝上，桿成圓片，包入芋泥餡。</p> <p>四、烘焙</p> <p>烘焙 190°C/140°C、約 20 分鐘。</p>	