

桃酥 (30 個)

材料		重量(克)
A	白油	400
	細砂糖	340
	鹽	4
B	蛋	60 (約 1 粒)
	鉸粉	4
C	低筋麵粉	670
	小蘇打	8
	發粉	4

1. 核桃先用 100/100°C 烤熟，放冷，細碎。

2. 糖油拌合法，加入細碎核桃，分割成 30 個，每個約 50 克。

3. 搓圓，中心用小指壓洞，刷蛋水，排盤。

4. 烤焙 170°C/150°C 約 20-25 分鐘。