

葡萄酥

材料		重量(克)
A	奶油	180
	白油	120
B	細砂糖	180
	糖粉	120
C	奶粉	30
	鹽	3
D	全蛋	96
	奶水	60
E	高筋粉	600
F	葡萄乾 (先泡水)	210
1.A 材料混合打軟→加入 B 材料→打至鬆發。 2.加入 C 材料→拌勻。 3.D 材料蛋與奶水交替加入拌勻。 4.高筋粉加入以橡皮刮刀拌勻。 5.葡萄乾去水加入→拌勻。 6.分割→20 克/個 7.整成橄欖形→排盤→刷蛋黃液 8.烤焙 180/150°C→烤 7~8 分鐘→關爐火悶至熟成金黃色→出爐→成品		