

鳳梨酥 (56 個)

材料	重量(克)
低筋麵粉	495
酥油	320
糖粉	150
發粉	6
全蛋	3 粒
冬瓜膏	440
奶油	30
製 程	
1. 酥皮 (20 克/個): (糖油拌合法) 油、糖粉先打軟，蛋液分 3 次加入，最後加入過篩麵粉、發粉，成糰後，分割成 56 個。	
2. 內餡 (8 克/個): 冬瓜膏加入奶油拌勻搓成長條，奶油調節軟硬度，分割成 56 個。	
3. 整形 : 包餡，搓成圓形放入方形模。	
4. 烘焙 : 150/180°C，12 分鐘後翻面再烤 6 分鐘。	