

丹麥小西餅

材料	重量(克)
酥油	290
糖粉	145
奶粉	25
蛋	2 顆(90 克)
奶水	70
低筋麵粉	390
製 程	
<p>1. 糖油拌合法：酥油、糖粉打發，蛋分次加入，加入奶水，最後加入過篩奶粉、麵粉拌勻。</p> <p>2. 利用擠花嘴做造型。(中間可點上少許的果醬裝飾)</p> <p>3. 烤焙 170/100°C，約 12~15 分鐘。</p>	