

《免油炸角仔食譜》

麵皮材料：

低筋麵粉 150 克

蛋 1 隻

無鹽牛油 50 克

水份 25 克

餡料：

自家製花生碎 60 克

椰蓉 20 克

砂糖 20 克

做法：

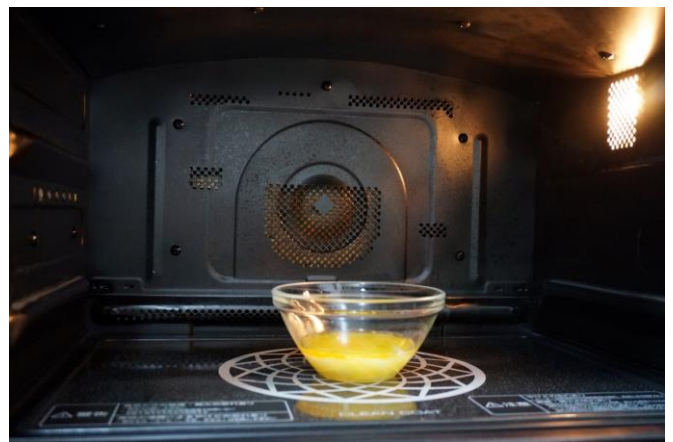
- 1) 花生加入半茶匙油拌勻，放入已預熱達 160 度的水波爐內，以 convection 烤焗 28 分鐘，放涼去皮，打碎後混合椰蓉及砂糖備用。





2)混合麵糰材料，搓揉至光滑，鬆弛 10 分鐘後，將麵糰擀平，以 6cm 直徑模具切出圓形，包裹餡料，扭成花邊狀，平均掃上少許蛋液，放入已預熱達 170 度的水波爐內，以 convection 170 度烤 20 分鐘即成。

溶化牛油並混合麵糰材料：



搓揉麵糰至光滑：

