

## 【腰果酥】



### 材料 (15 件) :

|       |       |
|-------|-------|
| 低筋麵粉  | 150 克 |
| 食用泡打粉 | 2 克   |
| 砂糖    | 60 克  |
| 花生油   | 70 克  |
| 蛋黃    | 2 隻   |

### 表面裝飾

|    |      |
|----|------|
| 蛋黃 | 1 隻  |
| 腰果 | 15 粒 |

## 做法：

1. 低筋粉及泡打粉混合過篩，加入砂糖、油和蛋黃拌勻至沒有粉粒並成糰。
2. 分割並搓成 15 粒大小份量相同小的麵糰後，輕力壓扁。



3. 掃上蛋黃液及加上一粒腰果在面。



4. 按「Convection / 熱風對流」預熱水波爐至 180°C 焗 18 分鐘至金黃，轉 210 度焗多 2 分鐘完成。
5. 出爐後必須徹底放涼才夠酥脆。