

【親子 DIY 七彩玻璃曲奇】

材料(可製作約 20 塊)

低筋麵粉	200g
泡打粉	2g
鹽	2g
無鹽牛油	100g
海藻糖	40g
蛋液	40g
硬果汁糖	20 粒 (切細一半或壓碎)

做法：

1. 低筋麵粉及泡打粉，過篩 2 次備用。
2. 室溫牛油(軟化至手指可按下程度)·加入海藻糖及鹽打鬆至淡黃色 (糖完全溶解)。
3. 逐少加入蛋液拌勻。
4. 篩入粉類，用膠刮輕力拌勻。
5. 麵糰放入雪櫃保鮮格雪 1 小時以上，取出擀平至 6mm 厚 (用有刻度的麵棍比較方便及平均)。
6. 用小朋友喜愛的曲奇模印出曲奇，水波爐以 CONVECTION 模式預熱 160°C，放入曲奇焗 9 分鐘。



7. 曲奇焗好取出，加入硬果汁糖在中間位置，再以 CONVECTION 模式 160°C 焗 4 分鐘即成。



8. 出爐後稍等 2 分鐘再移至放涼架上。
9. 利用曲奇食用顏色筆在已放涼的曲奇上 DIY 創意圖案。