

食譜：朱古力曲奇

材料

牛油 100 克
黑糖 70 克
朱古力片 100 克（70%）
蛋 1 隻
雲尼拿油 1 茶匙
麵粉 150 克
梳打粉 1 茶匙
鹽 1/2 茶匙
朱古力粒 50 克

做法

1. 牛油與黑糖拌勻至忌廉狀
2. 朱古力坐熱水溶，與牛油拌勻
3. 再拌入蛋汁及雲尼拿油
4. 拌入麵粉，梳打粉及鹽拌勻
5. 最後拌入朱古力粒，用雪糕杓量朱古力曲奇混合物，並放在牛油紙上
6. 170 度，焗 12 至 15 分鐘

健康學會活動 (2011-2012)
「健康曲奇迎聖誕」

特濃朱古力曲奇食譜

材料

牛油 100 克
黑糖 70 克
朱古力片 100 克 (70%)
蛋 1 隻
雲尼拿油 1 茶匙
麵粉 150 克
梳打粉 1 茶匙
鹽 1/2 茶匙
朱古力粒 50 克

做法

1. 牛油與黑糖拌勻至忌廉狀
2. 朱古力坐熱水溶，與牛油拌勻
3. 再拌入蛋汁及雲尼拿油
4. 拌入麵粉，梳打粉及鹽拌勻
5. 最後拌入朱古力粒，用雪糕杓量朱古力曲奇混合物，並放在牛油紙上
6. 170 度，焗 12 至 15 分鐘

