

食譜：聖誕薑餅曲奇

材料（20片）

牛油 50 克

糖 50 克

蛋 1 隻

蜜糖 2 湯匙

麵粉 150 克

泡打粉 1/2 茶匙

玉桂粉 1/2 茶匙

薑粉 1 茶匙

做法

1. 將 170 度焗爐預熱
2. 把牛油及糖拌勻
3. 再加入蛋及蜜糖
4. 將麵粉、泡打粉、玉桂粉及薑粉篩入
5. 把曲奇糰冷藏，再輾壓 0.5 厘米厚度，用曲奇模具蓋出曲奇
6. 將曲奇放入焗爐焗 10 至 12 分鐘