

食譜：朱古力粒牛油曲奇

材料 (30 片)

牛油 150 克
上白糖 70 克
三溫糖 70 克
蛋 1 隻
雲尼拿油 2 茶匙
麵粉 300 克
梳打粉 1/2 茶匙
朱古力 200 克

做法

1. 將 170 度焗爐預熱
2. 把牛油坐熱溶化，再與糖拌勻
3. 再加入蛋及雲尼拿油
4. 將麵粉及梳打粉篩入
5. 用雪糕匙取出適量曲奇糰放在牛油紙上
6. 將曲奇放入焗爐焗 12 至 15 分鐘