



Can Make

芝整 烘焙專賣店


[列印本頁](#)

MENU

[❖ 產品介紹](#)
[❖ 烘焙食譜區](#)
[❖ 烘焙小百科](#)
[❖ 烘焙小聚](#)
[❖ 批發查詢](#)
[❖ 聯絡我們](#)
[❖ 訂購表格](#)


朱古力粒曲奇

材料：

牛油	100g
糖霜	75g
低筋麵粉	150g
蛋	1隻
可可粉	2湯匙
入爐黑朱古力釘	1湯匙
杏仁粉	3湯匙
鹽	1/8茶匙

做法：

- 1) 預熱焗爐170度。牛油與糖霜拌勻，然後拌入雞蛋。
- 2) 麵粉、可可粉與鹽過篩，與蛋漿拌勻，再加入杏仁粉拌勻。
- 3) 用湯匙或啣袋擠出所需形狀，表面黏上碎朱古力粒。
- 4) 入焗爐170度，焗20分鐘，攤凍，即成。

（備註：特別鳴謝 VIP版主Emily 提供此食譜）