

杏仁脆片



材料：

杏仁脆片

蛋白 1 隻
砂糖 30 克
牛油 13 克
低筋粉 20 克
杏仁片 40 克

製法：

1. 焗爐預熱攝氏 150 度。
2. 放入杏仁片焗 5 分鐘或至金黃，備用。
3. 麵粉過粉隔後，備用。
4. 牛油座熱水至溶化，備用。
5. 蛋白和砂糖同放粉盆內，座熱水，攪拌至砂糖完全溶化。
6. 將蛋白混合物逐少拌入麵粉內。
7. 將牛油溶液拌入麵粉糊內，攪勻。
8. 加入杏仁片，攪勻後平分 10 等份。
9. 預備焗盤，並放上牛油紙。將杏仁混合物放於牛油紙上，並用叉輕輕壓至薄身。
10. 入爐焗 8 - 10 分鐘或至金黃。
11. 待涼即可取出享用。