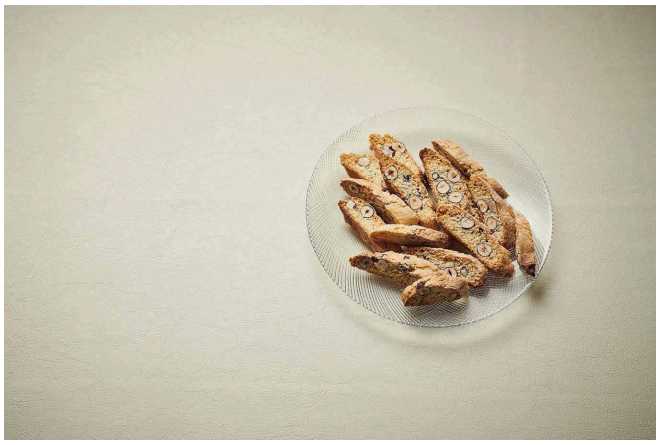
杏仁饼干

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	20 分钟
等待时间	30 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	35 分钟
个数	40
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

榛子与零陵香豆

杏仁饼干

2 素食鸡蛋替代鸡蛋, 按照包装上的说明混合

250 克 白面粉

180 克 糖

½ 茶匙 通加豆, 切碎

1 一撮 食盐

2 茶匙 发酵粉

25 克 人造黄油

175 克 榛子, 烘焙

烘烤

白砂糖，滚面用

杏仁饼干

将包括人造黄油在内的所有配料混合成面团。小心地将榛子揉进面团中。

加盖并放入冰箱静置30分钟。

烘烤

用热风烘焙将烤箱内腔预热至190 °C。

将生面团分成3份。将每份制作成约3厘米厚、适合烤盘长度的面团卷。将面团卷滚上糖粒，放在铺有烤箱纸的烤盘上。将烤盘置于烤箱中间层烘烤20分钟。

从烤箱内腔取出烤好的面包卷。稍微冷却后斜切成约1厘米厚的片。然后切面朝下重新放回烤盘。

置于烤箱中层烘烤 10 分钟即可结束。

烹饪步骤

将发酵桶预加热 热风 到 **190°C**

预热完成。推入食物。

在 热风 期间为 **190 25** 分钟°C

取出烘烤好的食物。准备。

推入食物。继续烘烤。

在 热风 期间为 **190 10** 分钟°C

小费

将杏仁饼干储存在密封容器中，置于干燥避光的环境。

配件

烤盘

附加信息

创建时间	26.01.2022