



烤饼干

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	15 分钟
个数	12
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

巧克力花生味

曲奇

- 60 克 黄油, 软化
- 75 克 蔗糖
- 1 鸡蛋
- 1 小撮 香草籽
- 2 汤匙 花生酱
- 100 克 白面粉
- 1 茶匙 发酵粉
- 1 汤匙 可可粉
- 100 克 黑巧克力, 切碎
- 50 克 盐烤花生, 切碎

曲奇

在搅拌碗里将黄油和白砂糖用打蛋器打发至乳化变白。加入鸡蛋、香草和花生酱。将面粉、可可和发酵粉混合，加入并搅拌成软面糊。将巧克力和花生倒入面糊中。把面团制作成12个大小均匀的圆球，以充足的间隔摆放在铺了烤箱纸的烤盘上。将圆球略微压扁。

烘烤

用热风烘焙将烤箱内腔预热至160 °C。
把曲奇置于烤箱中间层烘烤15分钟。





把烤好的曲奇放在烤架上冷却。

烹饪步骤

将发酵桶预加热 热风 到 **160°C**
预热完成。推入食物。
在 热风 期间为 **160 15 分钟°C**

小费

用冰激淋挖球器挖取面团球会更容易。

配件

烤盘

