

“齐心协力” 饼干制作攻略

1. 选材：中筋面粉、黄油、鸡蛋、可可粉、核桃仁、巧克力豆、糖粉、奶粉



2. 面粉过筛，备用



3. 将黄油室温软化，用打蛋器打发，至颜色变浅、变白，全蛋液稍加搅拌，之后分两次加入全蛋液，并继续用打蛋器打发至黄色



4. 与过筛后的面粉分次加入黄油中，用橡皮刮刀搅拌均匀至浅黄色面糊



5. 分一半面糊加核桃仁、巧克力豆，搅拌均匀



6. 将搅拌好的糕状面糊捏成柱状，并做好心型造型，再切成约4毫米左右薄片



7. 在烤盘上垫上油纸，依次摆上切好的薄片



8. 置于烤箱中，170度，16-18分钟（饼干边缘略显金黄色即可），之后取出冷却至室温即可盛盘

