

“创意小饼干”制作步骤

- 步骤 1: 准备鸡蛋 1 个, 牛奶或淡奶油一杯, 黄油 200 克, 低筋粉 250 克, 糖粉 100 克。擀面杖, 打蛋器, 磨具, 电子称等工具若干。
- 步骤 2: 将黄油切小块放入盆中, 隔水融化。
- 步骤 3: 将糖粉过筛。
- 步骤 4: 将黄油加入糖粉中。
- 步骤 5: 用打蛋器充分搅拌至蓬松。
- 步骤 6: 加入搅拌过的蛋液。
- 步骤 7: 加入过筛后的低筋粉。
- 步骤 8: 加入淡奶油。 步骤 9: 均匀揉制面团。 步骤 9: 将面团用擀面杖擀开后用磨具压制。
- 步骤 10: 将压制成型的饼干放入垫过油纸的烤盘。
- 步骤 11: 烤箱预热, 将烤盘放入烤箱, 以 180 度烤制 15 分钟。
- 步骤 12: 将烤盘取出, 完成。

