

# 有机心·曲奇星

## 黄油曲奇制作攻略

1. 先称取80克无盐黄油，室温下或稍许加热使其缓慢融化，用打蛋器顺一个方向快速搅拌至粘稠的无颗粒状，搅拌可使空气被包入黄油中，使曲奇有更好的口感。



2. 然后称取低筋面粉110克，吉士粉8G（用于调香味）及全脂奶粉12克，混合粉末用筛漏筛选一遍使之更加细致。



3. 同时称取绵白糖60克，分两次加入搅拌中的黄油，搅拌至顺滑没有糖粉；再打一颗鸡蛋，分三次加入之前搅拌好的黄油中，同时按方向画圈搅拌，这样鸡蛋才能和黄油充分混合；



最后再将筛好的混合粉末置入，用铲子充分拌匀至没有粉末，注意不要画圈，而用十字法搅拌；搅拌好装入裱花袋，就可以设计曲奇啦！



4. 烤盘上淋上油并铺上烘焙纸，手握裱花袋保持裱花头距烤盘1厘米，掌握力度挤出曲奇面糊使之粗细均匀。



5. 将烤盘置入烤箱，设定温度180度，大约烤制20分钟左右，金黄色的曲奇星就新鲜出炉啦！曲奇的美味是否带你如至欧陆呢？ ^\_^



### 成品展示



### 有机心·曲奇星



点心小厨：  
樊一斐