

蛋果子

配料：马铃薯淀粉 135 克，低筋面粉 20 克，奶粉 25 克，细砂糖 35 克，全蛋 45 克，泡打粉 1 小勺(5ML)

烘焙：烤箱中层，上下火 180℃，10 分钟左右

制作过程：

- 1、鸡蛋在大碗里打散，加入细砂糖搅拌均匀。
- 2、马铃薯淀粉、低筋面粉、泡打粉、奶粉混合过筛入大碗里。
- 3、用手捏成光滑的面团（一开始的时候面团可能较松散，耐心揉一会儿就会成团了）。
- 4、把做好的面团用手捏成细小的小圆粒，每个小圆粒比黄豆稍大或者和黄豆一般大小。
- 5、把小圆粒摆在烤盘上，小圆粒之间留出一定空隙，将烤盘放入预热好 180℃的烤箱，中层，烤 10 分钟左右，直到小圆球表面变成浅金黄色即可出炉。

