

曲奇饼干

材料：蛋糕粉、鸡蛋、黄油、抹茶粉

用具：烤箱、磨具

制作方法：

1. 黄油提前几个小时从冰箱冷冻室里拿出，室温下软化后加入 40 克白砂糖和 40 克糖粉，糖粉就是把白砂糖用搅拌器打成粉

2. 开始打发黄油，把黄油打发得很蓬松，颜色发白了就可以了，用电动打发器 5 分钟左右就可以。

3. 分三次把 28 克牛奶放入黄油里，每放一次就要打发一次

4 放入过筛的低筋面粉，把黄油和面粉用刮刀搅拌均匀，不要过度搅拌，只要拌匀就可以（没有刮刀用手也可以）

5 将面压平整，按入磨具，最后放入烤箱，半小时后取出即可。



制作人 田晓婧