

玫瑰開心果鬆餅



BOSCH

Invented for life

玫瑰開心果鬆餅



材料：

27 克 凍無鹽牛油粒

167 克 低筋麵粉

10 克 泡打粉

30 克 砂糖

1 克 鹽

35 克 雞蛋

50 克 牛油奶

40 克 開心果

適量 乾玫瑰花瓣

少許 食用玫瑰花香油

適量 蛋黃

步驟：

1. 凍無鹽牛油粒、低筋麵粉、泡打粉、砂糖及鹽放入廚師機鋼盤內，用2速拌成碎沙狀。
2. 加入牛油奶拌勻。
3. 加入雞蛋及香油拌勻成糰。
4. 加入乾玫瑰花瓣及開心果搓勻。
5. 取出用保鮮紙包好麵糰，室溫靜置5分鐘。
6. 將麵糰擀成1吋厚，用6cm直徑蓋出麵糰，放在墊有牛油紙的焗盤上。
7. 麵糰上掃上2次蛋黃。
8. 放入已預熱200°C焗爐(4D熱風)，焗約15分鐘至金黃即可。

設定程序：

4D 熱風 200°C
烹飪時間：15 分鐘
(已預熱焗爐)

4D 熱風



BOSCH

Invented for life