

# 聖誕繽紛餅乾條

## 食譜

### 材料

70克	無鹽牛油
25克	糖粉
10克	芝士粉
30克	牛奶
150克	低筋麵粉
適量	裝飾用朱古力和糖珠適量

### 步驟

1. 牛油軟化，加入糖粉，打發至顏色發白，體積蓬鬆
2. 分3-4次加入牛奶，攪拌至吸收
3. 芝士粉和低筋麵粉混合，加入牛油中拌均勻，混合成麵團
4. 把麵團裝入袋子，擀成約8mm厚，儘量擀成方形，放入冷凍半小時
5. 取出後切成條，放入烤盤
6. 開155-160攝氏度烤大約18分鐘
7. 出爐冷卻後，沾上融化的朱古力和裝飾糖珠即可

立即於官網選購



本課程之內容及團片屬導師所有，請勿翻印或公開發佈

### 導師 Cynthia Chung

Cynthia Chung 是一名美食博主，悠樂煮廚DeliHolic的創辦人，經常於其經營的 DeliHolic.com 美食網站以及社交平台上分享各式烘焙和烹飪食譜。首次與Bosch合作，分享有關烘焙的新煮意。

