

鳳梨酥做法

材料奶油 150克低筋面粉 300克蛋白 1/2個蛋黃 2個糖粉 60克奶粉 25克小蘇打粉 1/4小匙水 25克鳳梨膏 約 600克酥油 適量制作方法(1) 奶油加入糖粉打至乳白色，慢慢加入混合均勻的蛋液。

(2) 奶粉與面粉混合篩過，拌入奶油糊內，將小蘇打粉溶于水中后也加入拌勻。

(3) 將面團分成每份約20克，同樣將鳳梨膏均分，每一等份約15公克。

(4) 將鳳梨膏放入作好面皮中包好，模型上塗一層酥油，將鳳梨酥面團裝入模型中，以 150°C 烤 25 分鐘即可。

更多鳳梨酥做法請訪問麟燁：<http://www.linye.com.tw>