



我爱 做饼干

马琳/著

© I love cookies ©

超过 2500000 人次尝试
118 款饼干 2000 张步骤图

北京科学技术出版社

我爱 做饼干

马琳/著

© I love cookies ©

图书在版编目 (CIP) 数据

我爱做饼干 / 马琳著. —北京: 北京科学技术出版社, 2016.7
ISBN 978-7-5304-8186-8

I. ①我… II. ①马… III. ①饼干—制作 IV. ① TS213.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2016) 第 022922 号

我爱做饼干

作 者: 马 琳

策划编辑: 宋 晶

责任编辑: 邵 勇

图文制作: 天露霖文化

责任印制: 张 良

出 版 人: 曾庆宇

出版发行: 北京科学技术出版社

社 址: 北京西直门南大街16号

邮政编码: 100035

电话传真: 0086-10-66135495 (总编室)

0086-10-66113227 (发行部)

0086-10-66161952 (发行部传真)

电子信箱: bjkj@bjkjpress.com

网 址: www.bkydw.cn

经 销: 新华书店

印 刷: 北京印匠彩色印刷有限公司

开 本: 720mm×1000mm 1/16

印 张: 11.75

版 次: 2016 年 7 月第 1 版

印 次: 2016 年 7 月第 1 次印刷

ISBN 978-7-5304-8186-8/T · 877

定价: 39.80元



京科版图书, 版权所有, 侵权必究。

京科版图书, 印装差错, 负责退换。

卷首语

写给亲爱的 你们

From author

到这本书出版时，我的烘焙生活已经延续了5年。这5年以来，有过最偏执的喜欢，也有过无数次失败的挫折感。就像我从没有想过25岁以后的人生中，烘焙是自己最感兴趣的事情一样，烤点心的过程中，也会不可预计地出错或者失败，但这也正是让我着迷的一个重要原因，因为我喜欢挑战。

我希望烘焙是我一辈子的爱好，它就如同一日三餐一样，平淡却不能缺少。烘焙已经融入我的生活当中，身边的每个人都已习惯收到我隔三岔五的馈赠。大抵上，每个爱烘焙的人都是从乐于分享开始的吧。而身边的亲朋好友们，不管我做的食物是否真心美味，总是不吝赞美，他们的鼓励成为我前行的动力。从这点上来说，我得感谢那些赞美过我手艺的人，没有他们，天知道我还能不能、会不会坚持这么久。

当然，泼冷水的也大有人在。比如我老公，总会在我要求他品尝之后，咂吧咂吧嘴，然后说出诸如“不够蓬松”“不够香甜”“不够有新意”之类的总结。我则往往会不屑地看他一眼，并且命令他第二天带到公司给同事分享——“你这个不爱吃甜食的男人的意见靠不住！”

至于在烘焙上自学成才，我认为是可行的。前提是你得有一颗吃货的心和一个吃货的胃，能每天吃很多糕点，来分辨它们的差别。其次你得有比较多的空余时间，以便你能进行大量的练习。实践出真知，这句话放之四海而皆准，不是吗？当然了，我也不排斥专业学习，毕竟这是一个更快、更安全的方法。自学要花费三年才能达到的水平，专业系统地学习的话可能一年都用不了。当然了，专业学习也需要时间，听说也挺费钱，哈哈。

除非你希望走专业路线，否则在家里烘焙，为了爸妈、爱人或者孩子吃得健康美味，靠看看书也就绝对够了。毕竟这作者还能有问有答，除了烘焙知识，还能偶尔陪你唠个家长里短，也是够接地气了吧！

马琳

新浪博客：blog.sina.com.cn/malin



Contents 目录

Part 1

基础知识

- | | | | |
|-----|-----------|-----|--------|
| 002 | 好工具助你一臂之力 | 006 | 烘焙前的提醒 |
| 004 | 好食材助你一臂之力 | 008 | 烘焙必备技巧 |

Part 2

百做不厌的经典饼干

- | | | | |
|-----|--------|-----|----------|
| 010 | 香草花生切块 | 026 | 香草巧克力碎曲奇 |
| 011 | 双色曲奇 | 027 | 榴莲曲奇 |
| 012 | 抹茶酥饼 | 029 | 巧克力软曲奇 |
| 013 | 葱香芝士饼干 | 030 | 奶油奶酪曲奇 |
| 014 | 巴马奶酪饼干 | 031 | 黄金芝士曲奇 |
| 015 | 抹茶红豆饼干 | 032 | 手指饼干 |
| 016 | 椰香脆饼 | 033 | 夹心小圆饼 |
| 017 | 温莎曲奇 | 034 | 抹茶炼乳棒 |
| 019 | 肉松饼 | 035 | 口袋饼干 |
| 020 | 双享巧克力饼 | 037 | 布列塔尼酥饼 |
| 021 | 花生酥饼 | 038 | 乳酪酥脆 |
| 022 | 玛格丽特饼干 | 039 | 奶香小方饼 |
| 023 | 巧克力豆曲奇 | 041 | 黑白巧克力夹心饼 |
| 024 | 香草曲奇 | 042 | 奶油酥饼派 |
| 025 | 黑芝麻曲奇 | | |

Part 3

给家人的健康营养饼干

- | | | | |
|-----|---------|-----|----------|
| 044 | 无花果圆饼 | 064 | 紫薯饼干 |
| 045 | 蜂蜜肉桂饼干 | 065 | 巧克力豆苏打圆饼 |
| 046 | 全麦核桃饼 | 067 | 草莓酱小饼 |
| 047 | 芒果坚果切片 | 069 | 胡萝卜饼干 |
| 049 | 巧克力坚果圆饼 | 071 | 椰蓉花生酥 |
| 050 | 宝宝肉松条 | 072 | 豆沙圆饼 |
| 051 | 无蛋小酥饼 | 073 | 芝麻薄脆 |
| 052 | 草莓曲奇 | 074 | 芝麻酱酥饼 |
| 053 | 牛奶酥饼 | 075 | 红糖巧克力曲奇 |
| 054 | 阿拉棒 | 077 | 巧克力桂圆提子酥 |
| 055 | 花生酱夹心饼干 | 079 | 咖啡花生酥 |
| 056 | 全麦芝麻棒 | 080 | 朗姆桂圆司康 |
| 057 | 杂果香蕉燕麦饼 | 081 | 芝麻饼 |
| 059 | 杏仁挞 | 082 | 核桃酥饼 |
| 060 | 蓝莓饼干 | 083 | 杏仁薄脆 |
| 061 | 蛋黄饼干 | 084 | 橙皮丁酥饼 |
| 062 | 蛋黄提子酥 | 085 | 橙皮奶酥 |
| 063 | 山药饼干 | 086 | 巧克力杏仁切片 |



Part 4

风格各异的百变饼干

- | | | | |
|-----|-----------|-----|--------|
| 089 | 樱花饼干 | 105 | 糖霜奶瓶饼干 |
| 091 | 巧克力磨牙棒 | 106 | 乌龟饼干 |
| 093 | 果酱小西饼 | 109 | 龙猫饼干 |
| 095 | 花占饼干 | 110 | 猫爪饼干 |
| 096 | 柠檬巧克力小熊饼干 | 113 | 青蛙饼干 |
| 098 | 柠檬饼干 | 114 | 大象饼干 |
| 099 | 抹茶印花饼干 | 117 | 糖霜小鱼饼干 |
| 101 | 蛋糕曲奇 | 118 | 糖霜小猫饼干 |
| 103 | 巧克力印章饼干 | 121 | 小羊饼干 |



- | | |
|---------------|---------------|
| 123 香芋小猫饼干 | 147 西瓜饼干 |
| 125 蛋壳饼干 | 149 彩虹饼干 |
| 126 弹吉他的小熊 | 151 小鸡烧果子 |
| 129 偷蜂蜜的熊 | 153 抹茶兔子饼干 |
| 131 椰蓉刺猬饼干 | 154 猫脸饼干 |
| 133 蘑菇力 | 155 火柴饼干 |
| 134 糖霜水晶球饼干 | 156 杏仁数字饼干 |
| 136 熊猫饼干 | 157 巧克力骨头饼干 |
| 138 咖啡翻糖猫头鹰饼干 | 159 棒棒糖饼干 |
| 141 狮子饼干 | 160 翻糖交通标志饼干 |
| 142 咖啡豆饼干 | 163 彩蛋饼干 |
| 143 双色卡通饼干 | 164 巧克力星星夹心饼干 |
| 145 全麦小猫饼干 | |

Part 5

不可不会的传统中式点心

- | | |
|-----------|------------|
| 167 莲蓉一口酥 | 173 杏仁印花桃酥 |
| 168 花生薄脆 | 174 荷花酥 |
| 169 蛋白花生脆 | 176 亚麻籽薄脆 |
| 170 腰果酥 | 177 椒盐桃酥 |
| 171 杏仁果子 | 178 绿豆糕 |

附录

- 179 自制饼干模具

Part 1
基础知识





好工具 助你一臂之力

1. 电子秤

用电子秤称量材料是开始烘焙的第一步，准确称量是做好西点的重要因素。电子秤的称量范围通常为1~7000克。

2. 手动打蛋器

烘焙的必备工具之一。鸡蛋的搅拌、黄油的搅拌、各种食材的混合，都需要用它来完成。使用电动打蛋器也可以，但是小分量的制作，用手动打蛋器就足够了。

3. 刮刀

用于翻拌食材。刮刀耐高温且柔软，有大中小号可以选择。建议选择一体式刮刀，容易清洗且不易损坏。

4. 杯式面粉筛

用于对各种粉类进行过筛处理。面粉筛有很多种：杯式面粉筛、圆筛式面粉筛、漏斗式面粉筛。图中是杯式面粉筛，它的优点是你可以只用一只手操作。不过，那种圆筛式面粉筛和漏斗式面粉筛最好也各备一个，以备不时之需。

5. 不锈钢打蛋盆

制作饼干面团的各个步骤都要在打蛋盆里完成，所以你需要一个合适的盆子。我使用的是直径20厘米的深盆。最好准备至少两个盆，比如你要做不同颜色的面团，或者做不同颜色蛋白糖霜的时候，就需要用到多个打蛋盆。

6. 量勺

这一套量杯和量勺是十件套，其中包括5个量勺，从1大杯到1/8小勺都有，能够满足你对小分量食材的称量需求。

1 T = 1 大勺 = 15 毫升

1 t = 1 小勺 = 5 毫升

1/2 t = 1/2 小勺 = 2.5 毫升

1/4 t = 1/4 小勺 = 1.25 毫升

1/8 t = 1/8 小勺 = 0.625 毫升

7. 饼干整形器

用于给饼干整形。图中是一个长方形的饼干整形器，可以用于制作方形的冷冻切片饼干。如果你希望做出来的切片饼干大小一致的话，你可以使用这个小工具，非常方便。



8. 锡纸

先将锡纸铺在烤盘上，然后再摆上饼干去烤，这样可以防止饼干粘在烤盘上。

除此之外，当你遇到上火温度比较高而导致饼干上色太快的情况时，也可以通过在饼干上盖一层锡纸来改善。

9. 裱花嘴套装

有了这一套裱花嘴，基本上所有的花型都可以完成了。裱花嘴一般常用于挤曲奇和给奶油蛋糕裱花，不同的裱花嘴可以挤出不同的花形。

10. 羊毛刷

通常是在给饼干表面刷蛋液时使用，也用于在翻糖背面刷清水。

11、14、15、19. 饼干模

用于切割饼干面团，制作不同形状的饼干。

12. 派盘

用于烤披萨饼以及一些比较大的派。聚会时可以用它来烤一个比较大的点心，然后分成小块来吃。

13. 喷花模

一种装饰工具，一般是塑料材质。你可以将其放在擀好的饼干面片上，在上面撒一些可可粉或者抹茶粉，用刷子刷匀，然后再拿掉喷花模，这样图案就留在饼干上了。

16. 月饼模

除了用于做月饼之外，还能用于

制作绿豆糕和各种点心的压花。

17. 硅胶垫

可以当作案板使用，有防粘的作用。如果你没有硅胶垫，可以在案板上和面团上各放一层保鲜膜再擀，这样同样可以防粘。

18. 烤箱温度计

用于监控烤箱温度，烤箱温度是否精准关系着烘烤出的成品成色的好坏。我们可以在烤箱里放一个专用温度计来监控烤箱的温度。

20. 擀面杖

很多饼干都有用擀面杖擀成薄片步骤，擀面片时一定要擀得薄厚均匀。



1



2



3

4



5



6



7



8



9



10



11



12

好食材 助你一臂之力

1. 无盐黄油

由牛奶提炼而来，制作饼干或其他西点时一般都会用到。制作饼干时，打发黄油的过程中会让黄油中包裹一定的空气。在烘烤的过程中，打发的黄油能起到膨松剂的作用，让饼干体积变大，这也是饼干酥脆的要点。黄油含量越高的饼干，会越香酥。

2. 鸡蛋

鸡蛋是烘焙饼干的必备食材之一，几乎我们看到的配方里都有它的存在。鸡蛋在搅打的过程中能包裹一些空气，在饼干烘烤的过程中也能充当膨松剂，增加饼干酥松的口感。

3. 细砂糖

烘焙所使用的砂糖都是指细砂糖，颗粒都比较细小，易于搅打和溶化。

4. 糖粉

也叫糖霜，是细砂糖研磨成粉而来，像制作蛋白糖霜的时候就要

用糖粉。除此之外，很多饼干的配方中也会用到糖粉。大部分的情况下，饼干配方中的糖粉都可以用细砂糖代替，不过像曲奇这种挤花饼干，用糖粉能更好地保持造型。

5. 低筋面粉

做饼干和蛋糕用的都是低筋面粉。低筋面粉中蛋白质的含量较低，在搅拌的时候不容易产生面筋，能让成品口感更加酥松。

6. 高筋面粉

这种面粉蛋白质含量较高，通常用于制作面包。不过，有些饼干中也会使用，这可以增加饼干酥脆的口感，让饼干更有韧性。

7. 牛奶

可以用于代替鸡蛋，或者增加饼干中奶香的口感，一般选择全脂牛奶。

8. 抹茶粉

用于改变饼干的口味和色泽。如果你喜欢抹茶味，可以在制作

饼干面糊时加入一些抹茶粉。任何一种造型的饼干都可以做成抹茶味。

9. 可可粉

用来增加饼干风味的食材，烘焙用的可可粉都是无糖可可粉，不能用冲调饮品用的可可粉代替。其他的诸如咖啡粉、肉桂粉也都是增加饼干风味的食材，但由于口感比较浓烈，所以用量要小一些。

10. 黑巧克力

烘焙中使用的黑巧克力一般都是可可脂含量比较高的巧克力，本书中使用的是可可脂含量65%的黑巧克力。通常可以隔水熔化后加入饼干面糊中，用于制作巧克力饼干，或者熔化后作为饼干的夹心，还可以装在裱花袋中，用于在饼干表面绘制各种图案。

11. 白巧克力

白巧克力在烘焙中也很常用到，本书中使用的是可可脂含量27.8%的白巧克力。

13



14



15



16



20

17



18



19



21



22



23



24



12. 香草精

从天然的香草豆荚中提炼而来，加入饼干面糊中，可以增加饼干的香草风味。在制作蛋糕时也会经常用到它。

13. 杏仁片

杏仁片指的是大杏仁片，而不是山杏仁片。杏仁片是制作饼干的常用食材之一，会让饼干具有坚果的香气，通常切片饼干用得比较多，也常用于杏仁挞或者蛋糕的表面装饰。

14. 蔓越莓干

烘焙常用的果脯蜜饯之一，可以增加饼干的风味，使用之前要用清水或者朗姆酒浸泡，然后用厨房纸吸干表面多余的水分再加入面糊中。

15. 大杏仁

烘焙常用的坚果之一，也是用来增加饼干口感的食材。除了核桃仁和腰果之外，像开心果、花生等等，都可以使用。

16. 无铝泡打粉

通常做纸杯蛋糕和磅蛋糕的时候需要用到无铝泡打粉，以增加蓬松的口感。有些饼干中也会用到，能让饼干的口感更加蓬松。

17. 耐高温巧克力豆

顾名思义，就是经过高温烘烤之后，依然能够保持形状的巧克力豆。做饼干和蛋糕时都很常用，无论是切片饼干还是按压的饼状饼干，都可以用。

18. 椰蓉

用于增加饼干风味的食材，烘烤的过程中香气四溢，比椰浆味道更加浓烈。可用于制作椰子球、椰蓉曲奇等。

19. 玉米淀粉

就是粟粉，和面粉一起使用，可以降低面粉的筋度，让成品更加酥松。

20. 椰浆

用于增加饼干风味的食材，制

作饼干时，可以加入面糊中，增加饼干的椰香风味。

21. 黄砂糖

甜度比白砂糖低。加入之后，不但可以让饼干风味更佳，也可以改变饼干的整体色泽。

22. 豆沙

烘焙常用内馅原料之一，也可以直接加入面团中，增加饼干的风味。

23. 黑芝麻

可以加入饼干面团中，做成芝麻饼干，也可以撒在饼干表面作为装饰。使用之前，可以先用烤箱烤熟，会更加香酥。

24. 食用色素

色素的一种，用于改变食物的颜色。制作糖霜饼干或者翻糖饼干的时候，在蛋白糖霜或者翻糖膏里加入一些不同颜色的食用色素，可以让饼干变得五彩缤纷。推荐使用啫喱状的色素。

烘焙前的提醒

烘焙新手经常遇到的问题

1 为什么我的曲奇面糊非常难挤，经常会挤爆裱花袋；或者刚挤出来的时候花型很立体，但是烘烤之后，全部塌掉了？

拌好的曲奇面糊应该是柔软度适中的，若挤曲奇时出现挤爆裱花袋的情况，原因有两个。

一个可能是因为天气比较冷，面糊放置的时间比较久，黄油开始凝固了。如果是冬天制作曲奇，可以隔温水软化黄油，面糊制作好之后要尽快挤出花型，且不要在温度低的地方放置过久。

另一个原因就是黄油软化得不够彻底，导致面团过干。黄油软化的标准是，用手指按压下去会有一个大坑，软化好的黄油应该是轻盈的膏状。

另外，制作曲奇的时候，加糖粉是为了能让曲奇表面的纹路保持清晰，因此不要随意用细砂糖代替糖粉。还有，黄油软化得过软或者打发过度，也都会让曲奇在烤的过程中扩散。无论是电动打蛋器还是手动打蛋器，打发到黄油呈羽毛状即可。

2 为什么我冷冻的饼干面团从冰箱里取出来之后就散了？

首先，冷冻的饼干面团从冰箱里取出后不应该马上切片，而是应该在室温下放置一会儿再切。因为如果面团太硬，缺少弹性，就很容易碎。我冷冻面团的时间一般在1个小时左右，从冰箱里取出后，我一般会在室温下放置七八分钟；如果冷冻的时间比较长，那就相应地多放置几分钟。放置时间是否足够的判断标准是：看一刀切下去是否很费力，如果太费力就说明还需要再多放置几分钟。

注意：也不能在室温下放置得过久，尤其是加了葡萄干、蔓越莓干、大杏仁等这些韧性食材的面团。因为韧性的食材比较难分割，如果面团太软，切的时候它们也会让面团碎掉。解决的办法是加入这些韧性食材前，尽量将它们切得小一点儿；像葡萄干等干果，使用前要先用清水或朗姆酒浸泡1小时，沥干表面水分后再使用。还有，要想切片完美，一把锋利的刀也是必不可少的。

3 为什么我做的卡通饼干总是很难从案板上取下来，一拿起来就变形了，是不是你的配方比例有问题，从而导致制作出的面团太软了？

不同品牌的面粉吸水性不同，具体操作时黄油软化的程度不同，这些因素会让面团的干湿度略有差异。另外，如果室温过高，黄油软化得太快，也会导致面团变软。

解决办法很简单——你在案板上铺一层保鲜膜，然后放上面团，按扁，上面再盖上一层保鲜膜，再用擀面杖去擀，这样就既不会粘案板也不会粘擀面杖了。而且，取的时候也非常容易——揭开上面的保鲜膜，然后一手拎起下面的保鲜膜，把刻好的饼干倒扣在另一只手的手心上即可。如果面团仍太软，你可以擀好之后连保鲜膜一起冷藏。

4 为什么我的饼干总是上色不均匀，或者明明表面已经焦了，但是里面还很软？

上色不均匀可能跟烤箱的大小以及温度有关。如果烤箱空间比较小，饼干离加热管就比较近，就容易上色不均匀或者上色过快。所以，如果使用小烤箱，就需要将温度设置得略低一些。

现在很多烤箱都有热风循环的功能，这个功能可以改善上色不均匀的情况。如果没有这个功能，可以在烤制中途调转烤盘的方向。

如果饼干比较厚，建议烘烤时降低烘烤温度、延长烘烤时间，这样可以避免出现表面已经上色，而内部还不熟的情况。判断饼干是否熟了的标准是：烤熟的饼干冷却之后，底部应该是酥的（当然，软饼干除外）。

5 为什么我做出来的饼干和别人做出来的口感不同？

口感如何，应该是最主观的一个判断标准了。不过，即使做同一款饼干，只要用到的食材不同，口感就是会有些差别的。“工欲善其事，必先利其器。”高品质的食材和工具，自然会让你的成功率大大提升。所以，我还是推荐大家使用高品质的食材和工具，至于选哪一个品牌，要看自己的偏好了。例如，可可粉，我就会使用好几种品牌的。你不妨多买几种不同品牌的食材来实际操作，比较一下，找出你最喜欢的品牌。

6 同样是加糖粉和鸡蛋打发黄油的步骤，为什么有的配方中写着搅打均匀，有的却写着搅打到呈轻盈蓬松状，还有的写着搅打到黄油糊颜色变白，呈羽毛状？

打发黄油是为了通过不断地搅打让黄油中裹入空气，打发的黄油中充满了空气，可使饼干更酥脆。

不同的饼干，口感不同，制作饼干时黄油的打发程度自然也不同。有些饼干不需要完全打发，那么只要搅打到体积略微膨胀，比较轻盈蓬松就可以了；曲奇类饼干需要完全打发，制作这样的饼干时要求打发到黄油糊颜色变白，体积更为膨大，呈羽毛状；还有一些饼干，不需要打发黄油，那么只要搅打均匀即可。

如果还有其他的烘焙问题，你可以给作者的微博发私信，作者会耐心为你解答。

烘焙必备技巧

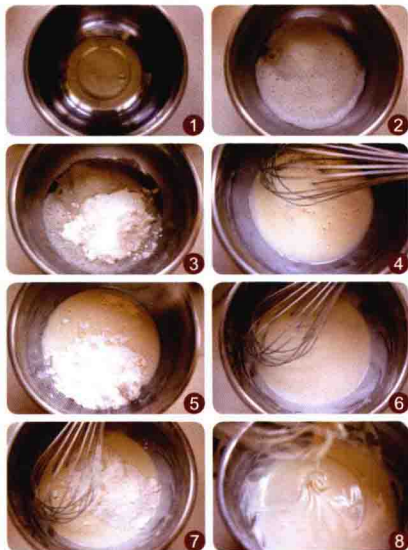
蛋白糖霜的做法

材料

蛋白 1 个、糖粉约 150 克、柠檬汁适量

做法

1. 蛋白放入无油无水的容器中 (①)。
2. 用打蛋器顺着一个方向搅打到出现丰富的泡沫 (②)。
3. 加入 50 克糖粉 (③)，继续搅打，直到液体开始发白并变得浓稠 (④)。
4. 加入 50 克糖粉 (⑤)，继续搅打，直到液体更加浓稠且变得细腻，表面没有大的泡沫 (⑥)。
5. 再次加入糖粉 (⑦)，不断搅打，直到提起打蛋器的头，糖霜表面可以形成纹路，且能保持几秒钟 (⑧)。



失败TIPS

1. 分离好的蛋白中一丁点儿蛋黄都不能有，而且使用的容器要完全无油无水。
2. 蛋白一般是指净含量 50 克的鸡蛋的蛋白。由于蛋白重量不同，所以糖粉用量仅供参考，最后一次的 50 克糖粉不要一下全部放完，而是要一边搅打一边慢慢放入，搅打到浓稠度合适就可以了。如果鸡蛋个头比较大，有可能还需要增加糖粉的用量。
3. 一般用于勾边的糖霜比较浓稠，而用于填色的糖霜则要相对稀一些。你可以用柠檬汁来调节浓稠度。
4. 如果需要彩色的蛋白糖霜，则把糖霜分成几份，分别加入一两滴食用色素搅拌均匀即可。

蛋白糖霜的用途

蛋白糖霜最常见的用途就是用于制作糖霜饼干。糖霜饼干的保质期比较长，通常在节日的时候做出来装饰气氛。在纯白色的蛋白糖霜里面加入一点儿食用色素拌匀，就可以得到彩色的糖霜了。制好的糖霜装入裱花袋中，就可以直接在饼干表面绘制出自己喜欢的图案了。如果同一个饼干上要用到几种不同颜色的蛋白糖霜，那每种颜色的图案画

好之后，都要等蛋白糖霜晾干后再画下一种颜色的图案，否则容易晕染。

糖霜里可以加入一些软化的黄油或者奶油奶酪搅拌均匀，这会让糖霜质地更硬一些。这种较硬的蛋白糖霜可以用于挤出各种花形。你可以等挤好的糖霜完全晾干之后将其装点在其糖霜饼干表面，就成为很立体的造型了。

Part 2

百做不厌的经典饼干



香草花生切块

材料

黄油 60 克、细砂糖 30 克、全蛋液 15 克、低筋面粉 90 克、花生碎 15 克、香草精适量

做法

1. 黄油软化到用手指能轻松按压出小坑的状态，用刮刀搅打成乳霜状 (①)。
2. 加入细砂糖 (②)，先用刮刀拌匀，再用打蛋器顺着同一个方向搅打，直到细砂糖大部分溶化，黄油糊颜色变浅 (③)。
3. 分两次加入全蛋液 (④)，继续顺着同一个方向搅打均匀，每次都要搅打到蛋液与黄油完全融合再加下一次。
4. 加入几滴香草精 (⑤)，拌匀 (⑥)。
5. 筛入低筋面粉，用刮刀从下往上翻拌成无干粉的面团 (⑦~⑩)。
6. 加入花生碎，继续翻拌均匀 (⑪~⑫)。
7. 将面团放在铺有保鲜膜的案板上，用保鲜膜包起来，用手整形成方柱形 (⑬~⑭)，放入冰箱中冷冻 1 小时以上。
8. 取出后略微恢复室温，用刀切成薄片 (⑮)，摆入铺有烘焙纸的烤盘中，相互之间留有一定的空隙 (⑯)。烤箱预热至 180℃ 的中层，上下火，烘烤 10 分钟左右。

失败TIPS

1. 花生碎用生的熟的都可以。
2. 没有花生碎可以换成其他坚果仁，切小丁即可。
3. 全蛋液可以用等量淡奶油代替。
4. 家中若没有香草精，亦可不加。

