

## 鳳梨酥 (20個)

### <材料>

#### 一、皮

1. 無水奶油(放軟) 60 公克
2. 無鹽奶油(放軟) 55 公克
3. 糖粉 35 公克
4. 全蛋 1 個
5. 奶粉 30 公克
6. 低筋麵粉 200 公克



- #### 二、餡
- 鳳梨餡 200 公克

### <作法>

1. 將回溫的奶油放入盆中切成小塊先用打蛋器攪打成乳霜狀(發白)
2. 將糖粉加入攪拌均勻



3. 將奶粉加入攪拌均

4. 全蛋 1 個放入盆中攪散分 2 次加入攪拌均勻

5. 將過篩的粉類分 2 次加入, 用括刀按壓的方式混合均勻

(不要搓揉攪拌避免出筋口感才會酥鬆)



6. 外皮分成 20 個滾圓(每個約 20g), 鳳梨餡分成 20 個(每個約 10g)

7. 外皮桿開成大圓片, 將內餡包入, 收口捏緊滾圓

8. 放入模具中, 用手按壓麵團至整個滿模

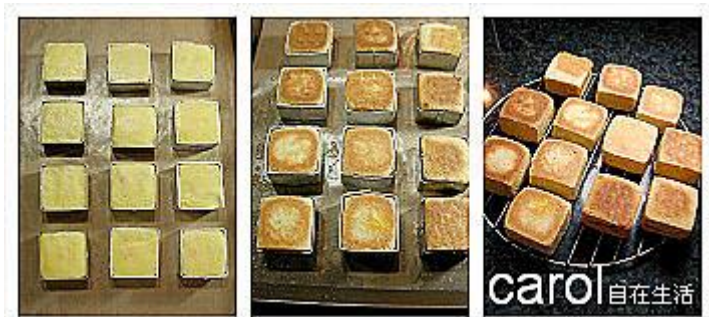


9. 烤模間隔整齊放入烤盤中, 放入已經預熱到 170 度 C 的烤箱中烘烤

10 分鐘翻面再烤 7 分鐘至表面呈現均勻的金黃色即可

10. 從模具中取出移至鐵網架上放涼

11. 室溫放 1-2 天回油更好吃



作業單-鳳梨酥會用到的材料是哪一些, 圈起來

		
<p>鳳梨餡</p>	<p>奶粉</p>	<p>低筋麵粉</p>
		
<p>蛋</p>	<p>奶油</p>	<p>香草醬</p>
		
<p>鹽</p>	<p>無水奶油</p>	<p>糖粉</p>

◎連連看-將圖和材料名稱一樣的連在一起。



◎蛋



◎低筋麵粉



◎糖粉



◎奶粉

◎寫寫看

低	筋	麵	粉								
無	水	奶	油								
糖	粉										
糖	粉										
奶	粉										
全	蛋										
無	鹽	奶	油								
鳳	梨	餡									