日式芥辣豆朱古力曲奇

材料：

牛油或人造牛油	1 杯
黃砂糖	¾杯
白糖	1/3 杯
雞蛋	1 隻
雲尼拿油	1 茶匙
麪粉	1 2/3 杯
梳打粉	1 茶匙
鹽	½ 茶匙
黑糊椒 粉	1 茶匙
紅辣椒粉	1 茶匙
日本芥辣粉	1 湯匙
日本芥辣豆 (打碎)	1 杯
朱古力碎	1 袋 (225 克)

做法：

將牛油與糖攪勻至輕身,加入蛋和雲尼拿油拌勻

將其它材料先拌勻,然後慢慢加入牛油溶液(朱古力除外)

最後加入朱古力碎再拌勻

用保鮮紙包好,放入雪櫃雪 1 小時

將曲奇粉團分成小球狀,畧壓平,用 350 度焗約 12 分鐘,焗至曲奇邊漸變金黃

放在曲奇架上待涼卻後、才放入罐

晨光活現溫哥華 何活權