

05.16 大廚師 - 青蔥起司鹹餅

材料:

1. 有鹽奶油 80g (常溫)
2. 豬油 (白油) 70g (常溫)
3. 糖粉 65g
4. 全蛋 1 顆
5. 低筋麵粉 250g
6. 帕瑪森起司粉 35g
7. 白胡椒粉 3g
8. 白芝麻 3g
9. 乾燥青蔥 5g (Superstore)

做法:

1. 將有鹽奶油、豬油和糖粉混合後，用攪拌器打至鬆發，顏色略為淡黃色後，將全蛋液分三次倒入，攪拌均勻混合
2. 將低筋麵粉，帕瑪森起司粉和白胡椒粉混合，用網篩將乾性粉類過篩置入已經鬆發的油脂內；用括板將油與粉拌合成餅乾類麵團（搬至麵團略光滑）
3. 將白芝麻和乾燥青蔥倒入麵團中，用按壓法的方式，讓麵團與白芝麻和乾燥青蔥混合平均，混合後的餅乾麵團略有硬度，用保鮮膜包起餅乾麵團後，放置冰箱 30 分鐘
4. 用切麵刀，將麵糰切割為每一單位 30g，揉成圓形球狀烤盤需鋪烤焙紙，將圓形麵糰排列後，從中央壓成扁平圓形狀，放入烤箱烘焙：上火 130 / 下火 190（全火 180 度）烤焙 18 分鐘即可出爐

