



## 大溪地沙布列鑽石餅乾

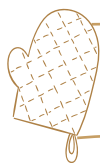
### 食材

大溪地香草莢	1g	安佳紐西蘭純牛奶	9g
安佳無鹽發酵奶油	100g	低筋麵粉	135g
糖粉	48g	杏仁粉	30g



### 作法

1. 將大溪地香草莢中取出香草籽後，與安佳無鹽發酵奶油拌勻。
2. 依序加入糖粉、安佳紐西蘭純牛奶、低筋麵粉、杏仁粉。
3. 將步驟2麵糰整形成圓柱體狀，放進冷凍冰硬後取出，擦上蛋白，表面沾細砂糖，依序切成厚度約0.4公分麵糰，放在烤盤上。



烤箱溫度：160°C  
烘烤時間：約17分鐘



本食譜由安佳與林志鴻、辜韋勳老師共同合作研發。

**Anchor**  
Since 1886