





抹茶沙布列鑽石餅乾


食材




安佳無鹽發酵奶油	100g	日本抹茶粉	4g
糖粉	48g	低筋麵粉	126g
安佳紐西蘭純牛奶	9g	杏仁粉	30g

作法

- 
- 
1. 將安佳無鹽發酵奶油、糖粉拌勻。
 2. 依序加入安佳紐西蘭純牛奶、低筋麵粉、杏仁粉、日本抹茶粉，並攪拌均勻。
 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，表面沾細砂糖後，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。