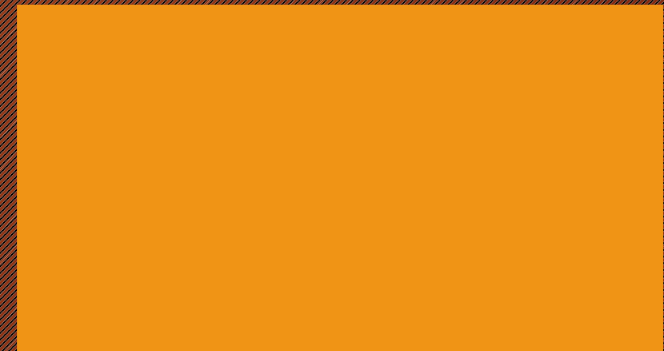


# 桃酥的制备



# 原料

- 低筋面粉 100g
- 砂糖 35g
- 植物油 45g
- 鸡蛋 1个
- 核桃碎 适量
- 泡打粉 1-2g
- 盐 1g

# 步骤

- 植物油、砂糖、盐、半个鸡蛋液混合搅拌均匀。
- 筛入低筋面粉和小苏打。
- 加入核桃碎混合均匀。
- 捏成 10g 一个的小球，压扁，刷蛋液。
- 烤箱 180 度 20 分钟根据上色情况出炉。





# 酥



# 工具

- 打蛋盆
- 蛋抽
- 量勺



# 原料

低筋面粉：100g

鸡蛋液：10g

色拉油：3大勺（约40g）

泡打粉：2勺

小苏打：1勺

糖：35g

盐：一撮

葱：随意

# 操作

- 把色拉油、鸡蛋液、盐和糖在打蛋盆中搅拌均匀后加入葱花
- 再将低筋面粉，泡打粉，小苏打倒入打蛋盆，揉成团，醒 10 分钟
- 取 10g 左右的面团，搓成小圆球
- 放入烤盘，轻按扁
- 烤箱 180 度预热，中层烤 15 分钟左右，表面上色即可