

雪球餅乾



親子文創
Greenkid



雪球餅乾

A. 需準備的食材

- | | |
|---------|--------|
| 1. 低筋麵粉 | 400g |
| 2. 無鹽奶油 | 225g |
| 3. 碎核桃 | 125g |
| 4. 細砂糖 | 45g |
| 5. 鹽巴 | 少許 |
| 6. 水 | 10c. c |
| 7. 防潮糖粉 | 適量 |

B. 需準備的器具

- | | |
|----------|----|
| 1. 鋼盆 | 一個 |
| 2. 塑膠刮刀 | 一把 |
| 3. 網篩 | 一個 |
| 4. 烘培紙 | 一張 |
| 5. 操作墊 | 一塊 |
| 6. 砧板 | 一塊 |
| 7. 菜刀 | 一把 |
| 8. 電動攪拌器 | 一台 |



事前互作

1. 請將無鹽奶油放置於室溫中，以利後續攪拌之進行。
2. 烤箱預熱上下火170度，時間轉到底。

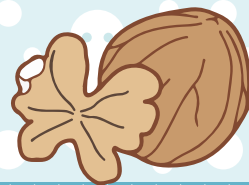


▲無鹽奶油
室溫軟化



▲烤箱預熱：
上下火170度
時間轉到底

第一步驟



將核桃切碎(不需太碎可保留口感)，鋪平於淺烤盤



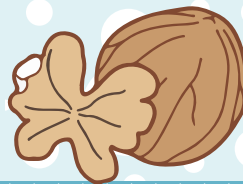
切碎核桃
不需太碎可保留口感



鋪平於
淺烤盤



第二步驟



送入烤箱烤5分鐘(將核桃香氣烤出)；出爐後，放涼備用



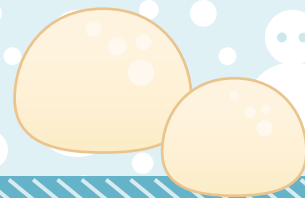
烘烤5分鐘
烤出香氣



出爐後
放涼備用



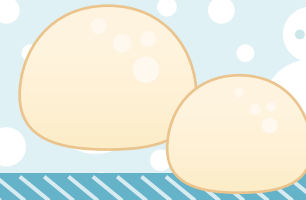
第三步驟



再次預熱烤箱：上火180度、下火150度，時間轉到底。



第四步驟



將奶油放置到鋼盆內，用電動攪拌器(2倍速)攪拌後，再(分3~4次)加入細砂糖持續充分攪拌至乳白色即可。



▲
攪拌奶油
用電動攪拌器
(2倍速)

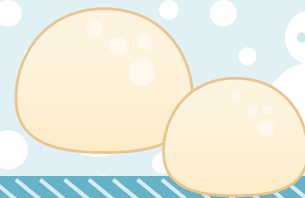


❄️
▲
(分3~4次)
加入
細砂糖並攪拌



▲
充分攪拌
呈現
乳白色
❄️

第五步驟



加入10cc的生水及少許鹽巴，只需均勻攪拌不需打發

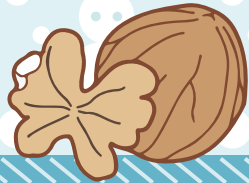


加入10cc的生水
均勻攪拌

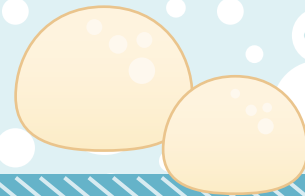


加入少許鹽巴
均勻攪拌





第六步驟



加入核桃及過篩後的低筋麵粉(低粉需分次加入)使其成團
(注意：切記不要過度揉壓，以免麵糰產生筋性，採用切拌的方式)



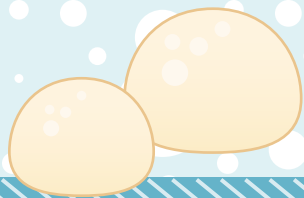
▲
分次加入
過篩後的低筋麵粉
切拌混合



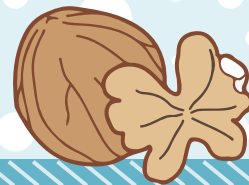
▲
加入
切碎烤過的核桃
切拌混合



▲
揉捏成團
如圖



第七步驟



將麵糰分割成每個10g大小的球形
(若麵糰黏膩，可適當加入份量外的手粉)

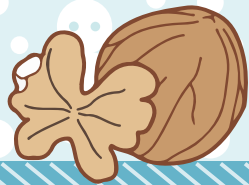


鋪烘培紙
於淺烤盤上

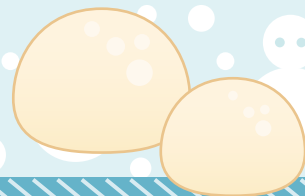


均分麵糰
成每個10g大小的球形



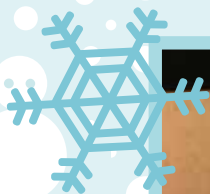


第八步驟



送入烤箱，烘烤時間大約20分鐘，
待表面烘烤至金黃色時即可出爐。

(若表面上色速度慢，可將烤盤上移一格讓表面更接近上火再烤個1-2分鐘)



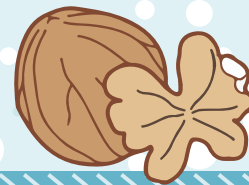
▲ 烘烤
大約20分鐘



▲ 表面呈現
金黃色
即可出爐



第九步驟



出爐後，請放置於鐵架上自然冷卻，冷卻後灑上防潮糖粉



置於鐵架
自然冷卻



灑上防潮糖粉
即完成

完成品！

