

# 薄脆美味杏仁瓦片



杏仁瓦片是極具人氣的甜點，更是逢年過節必備伴手禮之一，香脆口感讓人一片接一片。看似難度頗高的杏仁瓦片，卻是連烘焙新手都能零失誤的貴婦級料理，不妨試著動手 DIY，無論自用、送禮皆心意滿分。

## 杏仁瓦片（配方比例僅供參考，可依實際情況斟酌微調）

蛋白液	杏仁片	無鹽奶油	鹽	低筋麵粉	砂糖
100g	360g	50g	少許	120g	150g

將 EZ egg 冷藏蛋白液、糖粉、鹽放入鍋中攪拌均勻至看不見糖粉顆粒、蛋白起泡。

低筋麵粉過篩加入蛋白鍋中，與蛋白充分拌勻看不到顆粒，再加入事先融化的無鹽奶油後拌勻。倒入杏仁片，使用橡皮刮刀輕緩地將杏仁片與麵糊拌勻。

蓋上保鮮膜，放置冰箱約 30 分鐘。烤盤鋪上烘焙紙，將麵糰從冰箱取出，取 1/2 湯匙的量放在烘焙紙上，利用湯匙背部壓平（不可重疊）。



送入烤箱用 170 度烤 12 分鐘後，再轉 150 度烤 7 分鐘，餅乾烤熟上色後室溫放涼即可。

## 蜂蜜南瓜籽蔓越莓瓦片餅乾

蛋白液	細砂糖	蜂蜜	鹽	低筋麵粉	無鹽奶油	南瓜籽	蔓越莓乾
135g	90g	20g	10g	70g	40g	180g	40g

蔓越莓乾剪成小塊狀備用。將 EZ egg 冷藏蛋白液、細砂糖、蜂蜜、鹽放入鍋中用攪拌器混合均勻。篩入低筋麵粉，輕拌至無明顯結塊粉粒。

無鹽奶油加熱融化後倒入麵糊裡，加入南瓜籽，輕輕混合到均勻，蓋上保鮮膜，放進冰箱冷藏 30 分鐘。

取出冷藏麵糊，間隔排在烤盤上（若有餅乾模具可做造型），最後點綴上剪碎的蔓越莓乾，送入已預熱至 150°C 的烤箱中，烘烤約 12~15 分鐘，當餅乾邊緣開始上色，將烤溫調低至 130°C，續烤約 3~5 分鐘，出爐後放涼即可食用。