

金針酥之製作

1. 塔酥基本麵糰製作

材料：低筋麵粉、高筋麵粉、奶粉、奶油、奶水(純素可用)



做法：

- (1) 奶油、糖粉打至發白。
- (2) 接續分次加入奶水。
- (3) 放奶粉繼續攪拌，最後放高、低筋麵粉攪拌至不黏手即完成。



2. 金針酥內餡製作

材料：蜜金針、白豆沙



蜜金針做法：

- (1). 金針浸泡一天，瀝乾備用。
- (2). 糖水煮開放金針滾後靜置約一天即可。

備註：若能放些蜂蜜味道更佳



3. 金針酥做法：

- (1). 將塔酥麵糰包覆蜜金針及白豆沙調製成的內餡。
- (2). 放入模型後稍作整形，備用。



4. 烘烤做法：

- (1). 烤箱溫度 200 °C 烤 20-25 分。
- (2). 表面烘烤至成金黃色即可出爐。



5. 金針酥成品



行政院農業委員會金針主題館
<http://kmweb.coa.gov.tw/subject/mp.asp?mp=276>