

養生洛神花麥片酥



材料：

奶油、紅白糖、葡萄乾50g、鹽、香草粉2g、蛋55 g低筋麵粉107 g、燕麥片、150g、核桃、洛神50g、小蘇打3g。

作法：

1. 奶油、糖、鹽、蛋分次拌入，再加入麵粉，其他材料拌勻揉成糰。
2. 排入烤盤要有間隔，因烤後會膨脹。
3. 烤20分鐘，溫度140°C或160°C。
4. 呈淺咖啡色時取出。

洛神塔

材料：

高筋麵粉、糖粉175g、低筋麵粉325g、發粉3g、奶粉20g、鹽3 g、酥油200g、雪白油125g、蛋100g、水25g、洛神蜜餞、鮮奶油適量。

作法：

1. 雪白油、酥油打軟(約3分鐘)再加入過篩，糖粉打至7-8分發加入蛋液拌勻。



2. 將粉過篩在桌面上築粉牆，將①材料放在中央，用手壓方式將①②材料拌勻。
3. 整形：小塔模可用手直接捏塔皮可軟些。
4. 烤培：200/200°C烤至八分出爐。
5. 先填鮮奶油(打發)再加入洛神蜜餞即可。

洛神餅

材料：

雪白油、奶油200g、細紗、蛋250g、鹽5g、奶粉40g、低筋麵粉1000g、發粉20g、乳化劑10g、洛神蜜餞切碎100g。

作法：

1. 將糖油拌合後加入奶粉，在續加蛋打勻，加洛神拌入低粉、發粉成糰後。
2. 將模型準備好放於烤盤上。
3. 將皮材料分70粒(約30克+2)。
4. 模型中整型烤焙。
5. 上火150°C，下火170°C烤約(中途需翻面)。



(吳菁菁089-321250)