



材料

每种款式各做4个 / 共计24个

【原味面团】

低筋面粉	150g
泡打粉	1g
糖粉	75g
黄油	75g
蛋黄	30g
冷水	7g
香草精	1/2小勺
盐	少许

【可可面团】

低筋面粉	140g
可可粉	10g
泡打粉	1g
糖粉	75g
黄油	75g
蛋黄	30g
冷水	7g
香草精	1/2小勺
盐	少许

【装饰】

细砂糖	1大勺
耐烘焙巧克力豆	12颗
糖粉	15g
柠檬汁	1/2小勺
椰蓉	1大勺

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱

无盐黄油

松下 NN-DS59JB
蒸汽烤箱微波炉总统
无盐黄油 170g

准备工作

- 所有材料放冰箱冷藏。
- 准备 4cm 极圈、星星刻模。

制作方法

会员A制作原味面团，会员B制作可可面团。之后再将1/2的面团互相交换即可得到两种口味面团。

- ① 将低筋面粉和泡打粉、可可粉、糖粉分别过筛到桌面上。
- ② 黄油放到过筛好的面粉上，切成米粒大小。
- ③ 面粉中间用刮片做出喷泉，放入冷水、蛋黄、盐和香草精。
- ④ 将周围面粉与液体慢慢混合切拌成面团。
- ⑤ 排气后均匀切成两半，交换面团后整形成刮片尺寸冷冻。
- ⑥ 烤箱预热170℃。
- ⑦ 先取出冷冻好的一块面团，撒手粉将面团擀至7mm左右厚度。刻出图案。（原味：8个圆形，4个星星）（可可：8个星星，4个圆形）
刻好的饼干放在烤盘上，4个原味圆形饼干上放耐烘焙巧克力豆。
4个圆形可可饼干周围沾细砂糖制作可可钻石饼干。
烘烤10分钟，移至烤箱上层再烤5分钟左右至表面轻微上色即可。

装饰：糖粉过筛到布丁杯加柠檬汁混合制作糖霜。

杯中留少量糖霜，其余装进纸质表花袋，在饼干表面装饰糖霜。

4个圆形原味饼干侧面沾杯中剩余糖霜后沾满椰蓉。