



材料

3x6cm 10块

【饼干底】

无盐黄油	60g
糖粉	40g
盐	少许
蛋黄	1个
低筋面粉	80g
杏仁粉	30g

【芝士酱】

奶油奶酪	80g
白糖	20g
鲜奶油	25g
朗姆酒葡萄干	20g
杏仁	20g

* 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱

松下 NN-DS59JB
蒸汽烤箱微波炉

无盐黄油

总统
无盐黄油 200g

淡奶油

总统
淡奶油 1L

准备工作

- 材料全部冷藏备用（无盐黄油使用前10分钟放回室温状态）。
- 葡萄干用热水余烫，去除水分后加入2小勺朗姆酒，贴上保鲜膜浸泡30分钟。使用前去除水分，取20g使用。
- 低筋面粉・杏仁粉过筛备用。
- 准备24x15cm大小的透明袋。
- 杏仁170℃不预热烘烤10分钟。

制作方法

【饼干底】

- ① 黄油放入盆内打发成奶油状。加入糖粉・盐打发均匀后加入蛋黄打发均匀。
- ② 筛入粉类，用软刮板进行J字搅拌至碎颗粒状后，重复进行按压、切拌混合直至粉末消失。
- ③ 将面团放入透明面包袋中，擀成24x15cm大小的饼干胚，放入冰箱冷冻10分钟。
- ④ 将饼干胚取出，切成3x6cm大小的20块饼干，放入烤箱烘烤。（180℃ 12分钟）

【杏仁・朗姆酒葡萄干】

将杏仁切成7mm的碎块；朗姆酒葡萄干去除多余水分。

【芝士酱】

- ① 奶油奶酪放入盆内打散，加入白糖打发成奶油状，分2次加入鲜奶油打发均匀。
- ② 加入切碎的杏仁及朗姆酒葡萄干混合均匀。装入裱花袋中放入冰箱冷藏。

【组合】

- ① 其中10片饼干翻面挤上芝士酱，盖上另一张饼干，夹心。
- ② 包进饼干袋后，装入盒中。