# 雪绵豆沙

## 材料准备

1. 主料：无盐黄油45g、食用盐1g、全脂奶粉55g、蔓越莓干15g、小圆饼干140g、落基山棉花糖150g、原味综合坚果150g
2. 辅料：全脂奶粉50g(裹面用)、厚底不粘锅、刮刀、刮板、烤盘、手套

## 制作步骤

①综合坚果烤箱100℃保温

②盐、无盐黄油中小火加热至融化

③加入棉花糖压拌至融化没有结块

④加入奶粉压拌至没有颗粒关火，粘住刮刀可流动的状态

⑤加入坚果和蔓越莓干混均倒入烤盘

⑥戴手套用牛轧糖裹住饼干，用掌心压式折叠将雪花酥塑形，用手拉开然后折叠，然后用手按压，利用烤盘塑形，让所有材料紧实地压在一起，尽量不要有缝隙。

⑦将完全冷却的雪花酥切块裹上奶粉