# 蔓越莓饼干

## 材料准备

1、无盐黄油250g、糖粉150g、低筋面粉350g、鸡蛋1个、蔓越莓干125g

## 制作步骤

①室温软化的黄油（面团粘性跟黄油软化程度和鸡蛋的多少有关，黄油软化能戳小洞即可）拌入过筛后的糖粉，用刮刀或其他任何方式搅拌均匀，不要过度搅拌

②加入一半的全蛋液，用电动/手动打蛋器至蛋液被完全吸收，然后加入剩下的一半全蛋液同样混合均匀，不要过度打发

③加入过筛面粉

④蔓越莓干切碎

⑤混合所有材料，搅拌至没有粉状就可以了，切勿过度搅拌。

⑥用油纸包裹塑形

⑦冷藏2h以上

⑧烤箱预热170℃，曲奇切片0.5cm的厚度

⑨烤箱170℃、中层15min