

燕麥杏仁曲奇餅

(Oatmeal & Almond Cookies)

材料：

麵粉	100 克	杏仁碎粒	30 克
發粉	1 平茶匙	燕麥片	30 克
鹽	少許	蛋	1/2 隻
牛油	50 克	雲呢嚨香油	數滴
幼砂糖	50 克		

製法：

1. 預熱焗爐至 180°C，把焗板塗油。
2. 把植物牛油和幼砂糖搗至輕軟，分數次加入蛋，不停攪拌，再拌入雲呢嚨香油。
3. 把麵粉、發粉和鹽篩入搗好的牛油內，用湯匙輕輕拌成軟滑及不太黏的粉糰。最後，加入麥片及杏仁碎粒。
4. 把粉糰分成 12-14 等份，用手沾上少許麵粉，把粉糰搓成小球，略按扁後放在焗板上。
5. 焗約 15 分鐘至金黃色，待冷後放密封瓶。