

杏仁脆餅

合唱團團友提供了脆餅的食譜，稍作調整後發現更加香脆可口；故特將食譜與讀者分享。

材料

(1) 蛋白 3 個、砂糖半杯、麵粉半杯內加 1/4 小匙發泡粉 (Baking Soda) 過篩備用、芥菜籽油 (Canola Oil 或其他食用油皆可) 3 大匙

(2) 杏仁片 (Sliced Almond) 1.5~2 杯、白芝麻 2 大匙

做法：

1. 將材料 (1) 用筷子攪拌成糊狀 (蛋白無需打發) 後，加入材料 (2)
2. 烤箱預熱至華氏 250 度
3. 10" X 15" 烤盤四個先鋪上一層錫箔紙，噴 Pam 或擦上一層薄油
4. 將杏仁片麵糊分成 24 等份，即每個烤盤 6 份 (大約 1 小匙為 1 等份，約可做 27 個，所以其中 1~2 個烤盤要放 7~8 個)
5. 麵糊放置烤盤後需用湯匙的背面將麵糊抹薄，呈平扁薄餅；入烤箱烘烤約 30 分鐘或呈金黃色即可
6. 稍涼後放到餅乾架 (Cookie Rack)，等冷後收到玻璃容器裏，可保存三星期左右