

芝麻脆餅

特色：有些小孩很怕苦茶油的味道，為鼓勵子女攝取苦茶油所蘊含的豐富營養，本餅乾融入麻油及麻粉，不但豐富了餅乾的營養價值，還增添了它的風味，而且作法簡單，極適合親子互動共廚，筆者第一次試做之後，成品很快即被一掃而空，歡迎大家也試作看看

材料

- 一個蛋
- 半杯糖
- 半杯芝麻粉
- 泡打粉1/2小匙
- 60g苦茶油
- 60g芝麻油
- 兩杯自發麵粉



做法

- 1 烤箱180°C預熱(風扇打開)
- 2 將糖、蛋、油、泡打粉一起拌勻，加入麻粉及自發麵粉，抓勻成麵糊



- 3 每次抓約一湯匙量的麵糊，捏緊成丸狀



- 4 將麵糊丸壓扁成型



- 5 將壓扁的麵糊糰排盤入烤箱烤12到15分鐘

- 6 取出放涼，即為香酥鬆脆的芝麻餅

