

食譜

能多益® 榛果可可醬爪印甜餅

簡易

1 小時 0 分鐘



食材

可製作8~10份

製作甜餅的食材

260 公克的糖

230 公克的室溫軟化奶油

2 顆蛋

400 公克的中筋麵粉

80 公克的燕麥片

一小包泡打粉

1 小撮鹽巴

裝飾用料

150 公克的能多益® 榛果可可醬(每份15 公克)

每片甜餅乾使用4 顆花生



只需15 克能多益榛果醬就能享用這道甜餅



1

混合兩種生料， 包覆保鮮膜後放入冰箱靜置至少半



2

以攝氏170度預熱烤箱， 並以烘焙紙鋪在烤盤。 從



3

甜餅放涼後， 以一大匙的能多益[®]
榛果可可醬裝飾於每片甜餅的中央處， 當作爪印的

充滿想像力的好滋味

甜餅乾可說是一種十分古老的點心，歷史淵源可追溯至西元31年，當時的羅馬士兵征戰新疆土時會隨身攜帶甜餅乾。如今，能多益[®]榛果可可醬爪印甜餅是彷彿激盪孩子想像力的小點心，讓孩子的味蕾體驗一場美味的冒險。