

果仁桃酥

@李薇（紫罗兰迷），南康州华人基督教会, Wilton, CT

用料: (做 16 个果仁桃酥)

1. 中筋面粉 (All Purpose Flour) 1/2 杯 (80 克), 低筋面粉 (Cake Flour) 1/2 杯 (70 克), 泡打粉 (Baking powder) 1 茶匙, 苏打粉 (Baking soda) 1/2 茶匙, 臭粉 (Ammonium carbonate) 1/3 小匙。
2. 核桃仁 1/4 杯 (30 克), 腰果 1/4 杯 (30 克)。
3. 鸡蛋一只打散, 取 1.5 大匙待用。
4. 玉米油 1/3 杯+1 小匙 (85 毫升, 80 克), 白糖 1/3 杯 (72 克), 香草香精 1/2 小匙。
5. 蛋液: 3 料剩余的鸡蛋液。

注: 1 大匙=15 毫升=1 Tablespoon; 1 小匙=5 毫升=1 Teaspoon; 1 杯=240 毫升。



做法:

1. 将所有 1 料放入一盆里充分搅拌均匀 (图 A) 待用。臭粉可在华人超市买到 (图 B)。将核桃仁及腰果放入一塑料袋里 (图 C), 封口后, 用擀面杖敲压碎 (图 D), 接着放面粉里, 充分搅拌均匀 (图 E)。
2. 鸡蛋打散取 1.5 大匙, 放入盛所有 4 料的盆内 (图 G), 用叉子搅拌均匀 (图 H)。接着倒入拌匀的面粉果仁混合料, 用叉子拌匀成面团 (图 J), 取一小块面团捏成直径 1.5-2 厘米的圆球, 稍微揉光滑, 用手掌轻轻压扁成厚度 0.8 厘米的圆饼 (图 L), 然后放入铺了烤盘纸的烤盘里, 刷上蛋液 (图 L) 放入预热至 355F/180°C 的烤箱里, 烤 18-20 分钟至表面金黄即可。非常香酥, 超级棒。

爱心分享:

1. 面粉和油拌的时候, 不要过度, 且不要用力揉面团, 松松的捏到一块就好了, 这样烤出饼会非常酥松。
2. 臭粉不要放多, 适量增加饼的蓬松, 这样表面会稍稍有些漂亮的花纹, 不放亦可, 但较不酥脆。
3. 用核桃仁和腰果混合, 比传统的桃酥更香。
4. 香草香精也可改用杏仁香精 (Almond extract), 亦非常好吃。

