

# 薑餅 Ginger bread



材料：

麵粉	200克
梳打粉	1 ½ 平茶匙
牛油	100克
黃糖	100克
糖漿	100克
雞蛋	1隻
牛奶	125毫升
薑粉	1茶匙

製法：

1. 焗爐預熱至170度攝氏。
  2. 在焗盆上，掃上牛油溶液。
  3. 牛油、黃糖和糖漿以文火煮溶後，備用
  4. 麵粉、梳打粉和薑粉過麵粉隔。
  5. 將牛油混合物加入麵粉內，攪勻後，加入雞蛋和牛奶。
  6. 粉糊倒入焗盆內，焗25-30分鍾。
  7. 完成後置冷卻架上，待涼進食。
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
-

# 薑餅 Ginger bread



材料：

麵粉	190克
發粉	2克
牛油	45克
砂糖	85克
糖漿	90克
雞蛋	1/2隻 (約27克)
五香粉	5克
薑粉	7克

製法：

1. 焗爐預熱至170度攝氏。
2. 在焗盆上，掃上牛油溶液。
3. 牛油和砂糖搗至奶白色後，加入雞蛋和糖漿攪勻。
4. 隔入麵粉、發粉、五香粉和薑粉。
5. 搓成粉團後，以麵粉棍擰開至0.5cm厚。
6. 放入焗爐焗15-20分鍾，待涼，加上皇室糖霜裝飾即可。

皇室糖霜：

糖霜

蛋白

白醋

色素