做法:

a.奶油置放室溫下軟化切小塊，用打蛋器

將奶油打發，再加糖攪拌均勻。

b.將蛋加到打發奶油中打勻。

c.低筋麵粉加入打發奶油中拌勻。

d.用湯匙將麵團放在烤盤上，做成一個一

個圓形，中間留一點距離，避免烤的時

候麵團膨脹黏在一起。

e.烤箱先預熱，180度烤約20分鐘，烤完放

涼就可以開動了。