

印度拉茶餅乾

食材

【配料】

- 砂糖 1/4 杯
- 豆蔻粉 3/4 茶匙
- 薑粉 1/4 茶匙
- 肉桂粉 1/4 茶匙
- 丁香粉 1/4 茶匙

【餅乾】

- 油 1/2 杯
- 砂糖 1 杯
- 楓糖漿 1/4 杯
- 杏仁奶 (或其他植物奶) 3 湯匙
- 香草精 2 茶匙
- 中筋麵粉 2 杯
- 蘇打粉 1 茶匙
- 鹽 1/4 茶匙
- 肉桂粉 1/2 茶匙

作法

【配料】

1. 將所有食材混合後，放在淺盤上。

【餅乾】

1. 烤箱先預熱至華氏 350 度。
2. 先把油、砂糖、楓糖漿以及杏仁奶混合均勻後，再加入香草精均勻攪拌。
3. 攪拌過程當中，慢慢倒入麵粉、蘇打粉、鹽以及肉桂粉。用手把所有食材均勻混合並搓揉成麵糰。
4. 用小茶匙舀起一小塊麵糰，並用手滾成小球狀，再放入配料盤中沾粉。用手將麵糰壓成約 2 英吋大的圓餅乾。沾有配料之面朝上，放置烤盤上。
5. 烘烤 10-12 分鐘，直到餅乾底部呈金黃色。烤完後取出靜置 5 分鐘，再把餅乾從烤盤移到冷卻架，直至完全冷卻。