

冰皮小月餅

譚鄭瑛玲著

材料：熟糕粉	1 量杯
糖霜	1/2 量杯
椰粉	1/4 量杯
菜油	1/2 湯匙
果汁味香精	適量
滾水	2/3 量杯

餡料：雪糕或蓮蓉, 豆沙, 適量

- 做法：1。混合糕粉, 糖霜, 椰粉, 香精, 沖入滾水, 搓勻, 加入菜油, 搓滑成粉團。
- 2。將粉團分成粗粒, 按扁, 包入餡料, 搓圓, 放入餅印, 壓實, 敲出, 成小月餅, 置雪櫃內冷藏。