



1100327 手作DIY鱷魚餅乾

NT\$350

手作可愛鱷魚餅乾

專業講師親自引導

連小朋友都能輕鬆作的鱷魚造型餅乾

快帶著家人朋友一同來體驗～～

體驗時間：3/27(六) 10:00-12:00

體驗地點：巧繪網福人店 (台中市西區福人街41號)

活動費用：350元

使用器材：

手動打蛋器 1支

刮刀 1支

鋼盆2個

擠花袋 中型2個(餅乾)、小型3個(裝餅乾、巧克力)

18齒花嘴 2個

烘焙紙

作法：

Step1：奶油置於室溫軟化後加入糖粉及鹽，先混合均勻，用電動攪拌器打發至顏色稍白。

Step2：先將蛋、低筋麵粉及玉米粉攪拌均勻（抹茶粉可以加在這裡），再分次加入奶油盆中拌勻即可。

Step3：將做好的麵糰放入擠花袋，在烤盤用擠花嘴的擠花袋上擠出長條形狀，再把另一個擠花袋的麵團擠出兩個眼睛。

Step4：放入烤箱用160～170度烤15～20分就完成囉！（烤箱記得先預熱160度10分鐘再放入食材烤）

Step5：用醬料點出眼睛與嘴巴就完成了。