

# 親子 親牛油曲奇餅

文：徐麗萍



牛油曲奇餅是我們常吃的餅食，小朋友都很喜歡吃的。很多人以為曲奇餅很難做，只會買回來吃。其實曲奇餅很容易做，若是親子共做，就會更加美味了！

材料：牛油半磅(227克)、糖150克、雞蛋1枚、麵粉350克。

#### 製法：

1. 用一盆子裝牛油和糖，搓勻；
2. 加入雞蛋，再搓勻；
3. 加入麵粉，搓勻至成為粉團；
4. 在一盒子裏鋪上保鮮紙，把粉團放入盒子，壓平壓實，使其成長方體或正方體。壓好後再用保鮮紙包好或用蓋子蓋好；
5. 把盒子放入雪櫃內，但不要放入冰格內，把粉團冷凍一晚使其變硬；
6. 從雪櫃取出盒子，把粉團拿出來，用刀切片，約0.75-1cm厚；
7. 可用不同形狀的餅模，弄成不同形狀的餅，排在錫紙盆上；
8. 把餅盆放到焗爐內，上下火焗，溫度180°C，約焗20分鐘。



## 《百分百家長》主辦 賀雙慶親子創意曲奇餅設計比賽

活動目的：為與讀者共同慶祝中華人民共和國成立60週年及澳門特別行政區成立10週年，並透過活動促進親子關係的建立而舉辦此項活動。

舉辦日期及時間：2009年9月26日下午2:30-5:30

舉辦地點：氹仔教育活動中心

名額：10對親子（子女年齡為6至12歲）

費用：全免

報名日期：即日起至9月13日止

取錄方式：經中心登記後，以教育暨青年局抽籤系統進行抽籤錄取，錄取者將以電話通知並於氹仔教育活動中心網頁公佈

抽籤日期：2009年9月14日上午10時正，並於是日下午公佈結果

評審：由活動導師及《百分百家長》編委評審

獎品：得獎者可獲贈書券，所有參賽者均可獲贈紀念品乙份

查詢及報名：電話：2884-1284 傳真：2884-1290 電郵：caet@dsej.gov.mo

