

朱古力核桃曲奇

譚鄭瑛玲著

材料:-

Crisco 菜油	3/4 量杯
黃糖	3/4 量杯
雞蛋	1 只
麵粉	1.1/2 量杯
發粉	3/4 茶匙
鹽	1/2 茶匙
云尼啦香油	1 茶匙
朱古力	1/2 量杯
切碎核桃	1/2 量杯

做法:-

1. 攪溶菜油, 加糖攪勻, 繼加入雞蛋, 牛奶, 攪勻.
2. 篩入麵粉, 發粉, 鹽, 加入香油, 拌勻, 再加入朱古力, 核桃, 拌勻成粉糊, 舀出在焗板上, 放進預熱至 360F 之焗爐內, 焗 20 分鐘, 至金黃色即成.