

迷你紅豆月餅食譜（份量可製 40 個）

用具

細月餅模	一個
鐵盆	一個
瀆水壺	一個
掃子	一個
格篩	一個
鑊子	一只

皮材料

麵粉	320 克
糖膠	160 克
生油	120 克
鹼水	0.5 茶匙

皮做法

1	麵粉篩好，放在桌上，中央開粉窩
2	放入糖漿，生油，鹼水在中央
3	由內圈拉粉入，搓成軟滑粉糰，放置半小時
4	平均分成小粒（每粒約 6 克重）

紅豆餡料

紅豆	550 克
瓜子仁	50 克
生油	150 克
糖	240 克

紅豆餡料做法

1	紅豆用清水浸過夜
2	將紅豆用水煮稔，格水
3	用攪拌機將紅豆打碎
4	用油開鑊，加入紅豆碎，炒至水份揮發，加入糖，炒至乾身便成
5	將餡分成小粒，每粒 40 克重

月餅做法

1	餅模洒些少粉
2	按平餅皮，放入紅豆餡粒（注意皮要均勻）
3	放入餅模，用力按平，然後拍出
4	先將焗爐燒熱（約 200°C）
5	將月餅放入掃油的焗盆上，餅面瀆水，放入焗爐焗約十分鐘
6	取出，掃上蛋水，再焗十五分鐘或至金黃色便成