

# 广式月饼

## 馅料

- 咸鸭蛋黄：12个
- 我用的是现成的白莲蓉馅儿：1袋
- 还有现成的黑芝麻蓉：1袋

## 皮

- 转化糖浆：75克  
(如果没有用蜂蜜也行)
- 油：30克
- 枧水：10克 2小勺  
(枧水可用碱面代替：1/4小勺碱面用2小勺水化开)
- 盐：1克 1/8小勺
- 低筋面粉：150克

## 饼皮

放入糖浆，油，枧水和盐搅合均匀后放入面粉。用筷子或者切到搅成絮状后用手弄成面团放在一边饧着。

## 馅料

把蛋黄可以切开或者留着一颗（一颗的话可能会超级大）然后用莲蓉或者黑芝麻蓉把它包进去。  
馅料一共重35克。

## 比例

35克的馅料和15克的皮。模具要用50-70克的。配方可以做16个月饼❤️

## 烤箱烤他

预热温度：400°F/205°C 烤5分钟

刷蛋液 325°F/165°C烤5分钟

第二次刷蛋液 325°F/165°C烤5-10分钟

## 放一夜回油～

