

## 巧克力小饼干条

周末的晚上，是一周之中最美好的时光啦，打牌，看电影，看电视，煲电话粥，或者去健身。。。生活真美好啊真美好。。。。。

做一个简单的巧克力小饼干条，那生活就更美好啦！o( \_ )o...

## 饼干原料：

- 1 又 1/2 杯低筋面粉
- 1 大勺黄油（1 tablespoon，约为 15 毫升），切成小粒
- 1/4 茶勺盐（teaspoon）
- 1 茶勺酵母
- 1/4 茶勺苏打粉（baking soda）
- 3 大勺温牛奶
- 1 个鸡蛋
- 2 到 3 大勺低筋面粉（整形时候用）
- 1 大勺蜂蜜
- 1 大勺水

## 巧克力酱原料：

- 1 杯巧克力
- 1/4 杯牛奶

## 做法：

牛奶化开酵母，静置 5 到 8 分钟备用。鸡蛋打散成蛋液。

低筋面粉，盐，苏打混合均匀，随后加入牛奶酵母液和蛋液，揉成光滑的小面团，分两次加入黄油粒，再度把面团揉到光滑为止，（这一步很挑战耐心和臂力哦！）

让面团松弛 20 分钟。





在面板上撒干粉，将面团略压扁，然后用压面机第七档（即最厚的一档）压成面片。如此反复两三次，直到面片光滑为止，然后用压面机的切面头将面片切成粗面条。

把粗面条截成想要的长度，然后把小饼干条整齐的排列在铺了烤盘纸（parchment paper）的烤盘内，再度醒发 15 到 20 分钟。

烤箱预热到 425F/约 218 度。

蜂蜜加水调开，轻轻的在饼干条表面刷一层蜂蜜液，送入预热好的烤箱，烤 8 到 10 分钟，或者表面上色即可。出炉后，放在饼干架子上晾凉后，放到密封的罐子或者袋子里保存，才能保持酥脆的口感哦！

将牛奶和巧克力放在大碗里，隔水加热，并且不停的搅拌，直到巧克力完全融化，就可以用来蘸小饼干条了。因为加了牛奶的缘故，放凉了也不会像巧克力一样重新凝固，而且凉了更好吃。

真的超好吃哦！o( \_ )o...

