



SUN·MAID®

聖美多葡萄乾

微笑超越百年
葡萄乾領先者!



- ✓ 100%純天然葡萄乾
- ✓ 不添加砂糖
- ✓ 不含脂肪
- ✓ 提供膳食纖維

品質 · 創新 · 可靠





SUN-MAID



全世界最受歡迎！
來自陽光的營養。



1912年在美国加州成立，秉持用最天然的方式生產最美味的葡萄乾，我們在加州温暖的聖奎因谷地全年細心地澆灌培植。

聖美多葡萄乾採用天然無核葡萄生產，這種薄皮葡萄香甜可口，是當前可以得到肉質最多、最好吃的葡萄乾。不論是供給烘培、餐廳業者之大包裝規格；或上架於超市、量販店通路之消費性小包裝規格，都得通過一系列美國農業部(USDA)的檢查與測試，再以其完整的產品線及銷售網，供應全世界所有用戶。(家樂福、大潤發、愛買、台糖量販、全聯社、美廉社、惠康超市...)

品質上乘、包裝品種多樣、消費者最佳首選，更重要的是顧客服務；這些都是印有陽光少女商標的紅色包裝-SUN MAID聖美多葡萄乾，成為「世界上最受歡迎的葡萄乾」的成功原因。

SUN-MAID

聖美多大燕麥葡萄乾餅乾

聖美多葡萄乾	85g
奶油	125g
細砂糖	35g
紅糖	100g
全蛋	1個
低筋麵粉	85g
泡打粉	2.5g
蘇打粉	1.5g
牛奶	30g
燕麥片	165g

材
料

作
法

- 1.將奶油放在室溫下軟化，與細砂糖、紅糖均勻攪拌
- 2.將全蛋分多次加入奶油中拌勻
- 3.將低筋麵粉、泡打粉、蘇打粉過篩後加入拌勻
- 4.將牛奶、麥片、聖美多葡萄乾、加入麵糊中用橡皮刮刀均勻攪拌成糰
- 5.將拌好的麵糰先放入冰箱中冷藏半個小時讓麵糰變硬
- 6.將冰好變硬的麵糰取出，將麵團依照個人需求分成小圓球，放在烤盤上壓扁成厚片手工餅乾狀
- 7.放進烤箱中以170/170(上火/下火)的溫度烤焙約20分鐘，烤的時間內留意餅乾表面若上色顏色變深時就可以把上火關掉，烤好後的餅乾取出後放涼即可食用。

