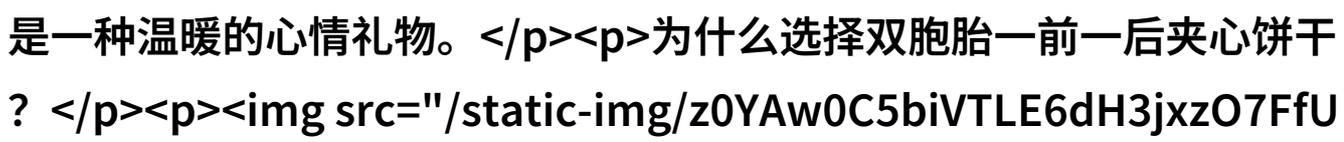


双胞胎一前一后夹心饼干年下甜蜜的双生

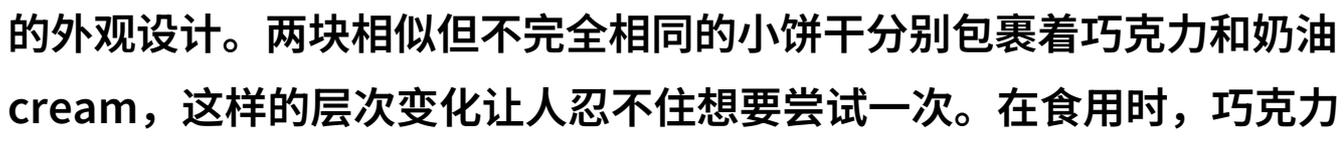
如何制作双胞胎一前一后夹心饼干年下?

在这个寒冷的冬日里，我们可以尝试制作一种特殊的甜点——双胞胎一前一后夹心饼干。这种饼干以其独特的口感和外观受到许多人的喜爱，它不仅是冬季的一份美味，也是一种温暖的心情礼物。

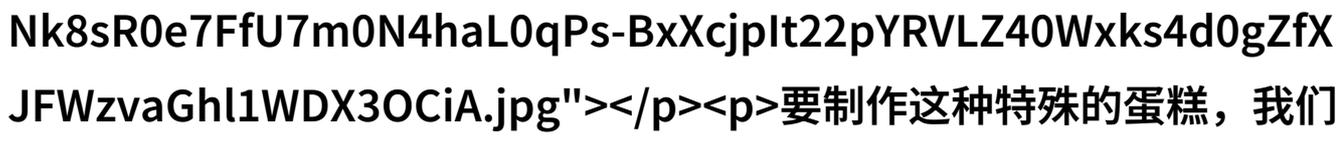
为什么选择双胞胎一前一后夹心饼干?

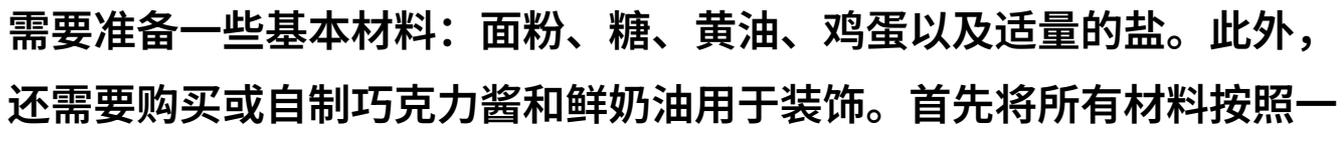
首先，双胞胎一前一后夹心饼干具有非常独特的外观设计。两块相似但不完全相同的小饼干分别包裹着巧克力和奶油cream，这样的层次变化让人忍不住想要尝试一次。在食用时，巧克力的苦涩与奶油cream的甜蜜完美融合，带给人无比享受。

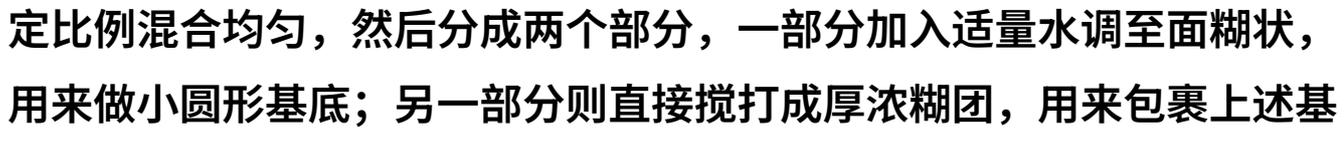
双胞胎如何制作?

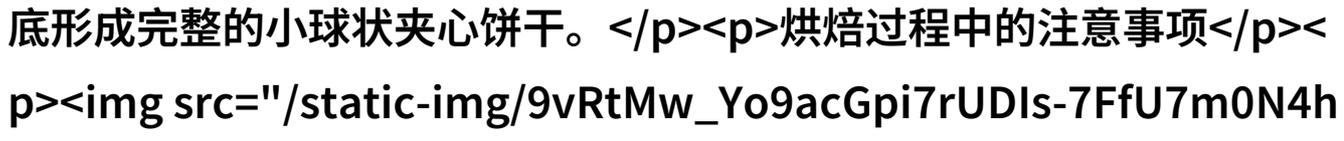
要制作这种特殊的蛋糕，我们需要准备一些基本材料：面粉、糖、黄油、鸡蛋以及适量的盐。此外，还需要购买或自制巧克力酱和鲜奶油用于装饰。首先将所有材料按照一定比例混合均匀，然后分成两个部分，一部分加入适量水调至面糊状，用来做小圆形基底；另一部分则直接搅打成厚浓糊团，用来包裹上述基底形成完整的小球状夹心饼干。

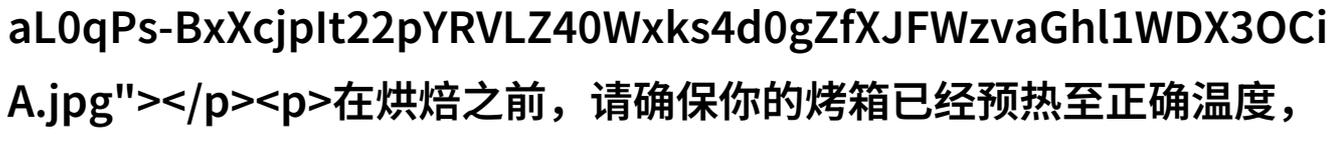
烘焙过程中的注意事项

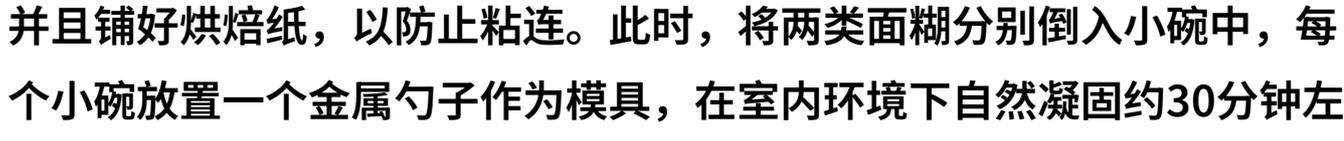
在烘焙之前，请确保你的烤箱已经预热至正确温度，并且铺好烘焙纸，以防止粘连。此时，将两类面糊分别倒入小碗中，每个小碗放置一个金属勺子作为模具，在室内环境下自然凝固约30分钟左右。一旦凝固，你可以开始将每个基底放在烤盘上，然后用第二种面糊覆盖并压实边缘，再将它们送入预热好的烤箱中进行定制时间（通常为

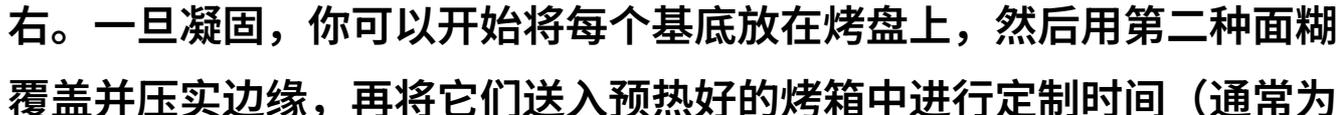






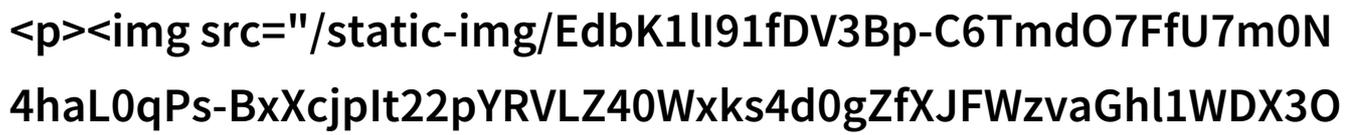






15-20分钟) ，直到表面的颜色变为金黄色。

装饰与展示



出炉后的这批双胞胎小球形夹心饼干现在就像是在等待你来亲手完成最后一步——装饰。你可以使用彩色的糖霜或者巧克力条把它们精细地装饰起来，让它看起来更加生动多彩。然后，把这些精致的小球形摆放在派盘或者大盘子上，为即将到来的聚会增添几分亮丽之气息。

分享与传递温暖

在这样的节骨眼儿头，分享这一份特别的手工作品，可以成为一种方式去传递我们对家人朋友们冬日里的关怀。不论是家庭聚会还是工作场所之间的人际交流，都能通过这样的简单而又有创意的手作品增加彼此之间的情感联系，让寒冷之季变得温馨多了。而这份来自深夜厨房里辛勤劳动之后产生的情感价值，是最难以衡量也最宝贵的一份财富。这就是为什么说，做出这样美味又有故事的话题讨论点，就像是在送去温暖一样，而不是只是单纯地吃掉它。

[下载本文pdf文件](/pdf/869085-双胞胎一前一后夹心饼干年下甜蜜的双生子巧克力夹心饼干.pdf)