自制月饼过中秋

每年中秋节，我都会做月饼给家人吃，自己做的月饼没有添加剂，而且用料讲究，月饼有苏式、广式和冰皮，但我个人比较喜欢吃苏式月饼和冰皮月饼，比如蛋黄口味的苏式月饼是我们全家都喜欢的，还有冰冰凉凉、表皮Q弹的冰皮月饼小朋友也喜欢。

蛋黄酥

材料：

油皮部分：中筋面粉150克，猪油55克，糖20克，水60克

油酥部分：低筋面粉120克，猪油60克

内馅：豆沙，蛋黄