准备工作：

把红豆提前一天泡好，加糖煮熟后放入料理机打成泥；打成泥的豆沙加猪油炒香，并且把水分炒得干一点；猪油需要买肥肉洗干净沥干水分然后放锅里慢慢熬成油，熬好后过滤猪油渣放凉凝固即可，猪油一次可以多熬点，等待下次用的时候就不用在做了，熬好的猪油特别香，放冰箱储存可以保存一个月。

步骤：

1.把油皮材料混合均匀，揉成光滑面团并且能拉出手套膜，这样做出来的蛋黄酥不会漏油并且表面比较光滑，用保鲜膜包住醒半小时左右；

2，把油酥材料混合，猪油充分融入面粉中；

3.（蛋黄最好是买品质高的黄泥鸭蛋，蛋黄个个都很硬，做出来的成品会比较好吃）把鸭蛋洗干净后取出蛋黄，喷白酒放烤箱180℃烤五分钟，喷白酒的目的给蛋黄去腥；

4.把油皮和油酥各分成16份，每个油皮包裹住油酥；

5.把豆沙分成每个25克分成16份，包住蛋黄包好的豆沙蛋黄和油皮油酥；

6.把油酥皮用擀面杖擀成椭圆形,从上向下卷起；

7.全部卷好的油酥皮用保鲜膜盖住醒20分钟；

8.静置好的油酥皮对折再次擀薄；

9.擀薄后包裹住豆沙和蛋黄,包好的蛋黄酥收口朝下，表面刷上蛋液或者蛋黄液，撒上黑芝麻，烤箱180℃，烤30-35分钟即可。

Tips：

夏天吃冰皮月饼真的很爽口，冰冰凉凉，所以做好后记得放冰箱两小时后再吃哦

冰皮月饼

材料1： 糯米粉40克，粘米粉40克，低筋面粉20克，牛奶200毫升，炼奶60毫升，植物油52毫升，细砂糖10克

材料2： 内馅：枣泥500克，糯米粉20克，炒熟糯米粉适量

准备工作：

把红豆提前一天泡好，加糖煮熟后放入料理机打成泥；打成泥的豆沙加猪油炒香，并且把水分炒得干一点；猪油需要买肥肉洗干净沥干水分然后放锅里慢慢熬成油，熬好后过滤猪油渣放凉凝固即可，猪油一次可以多熬点，等待下次用的时候就不用在做了，熬好的猪油特别香，放冰箱储存可以保存一个月。

步骤：

1.红枣洗干净泡水半小时，加入水再把红枣煮熟后浸泡一晚，最好选用无核红枣这样煮好不用去核直接可以放料理机打成泥；

2.红枣放入料理机打成泥；

3.加入适量猪油，枣泥放入锅中把多余的水分炒干；

4.把所有材料1混合后放入蒸锅发货蒸15分钟，放凉后分成每份30克，枣泥分成每份15克，把冰皮垫在保鲜膜上压平，里面包入枣泥馅；

5.包好的冰皮月饼在熟糯米粉里滚一圈，这样用压花器压的时候就不会粘了，放压花器轻轻压一下就成了有漂亮的花纹压好的冰皮月饼。