

核桃仁铺在烤盘中，放入预热150度烤箱烤8分钟，冷却备用黄油切成小丁，加入砂糖将面粉和可可粉筛入黄油盆中用手搓均匀，呈粗玉米粉状加冷水，揉成光滑面团面团裹上保鲜膜放冰箱冷藏40分钟取出面团擀平，擀成圆形到足够大放进派盘，使之贴合擀面杖擀去多余面皮用叉子在派皮底部扎一些小孔覆盖上锡纸，压一些重物，放进预热好170度烤箱烤10至15分钟取出烤好的派皮制作派馅：核桃掰碎将红糖，砂糖，黄油和水放进玻璃盆中，微波炉加热1分钟拿出搅拌至糖全部融化勺凉不烫手后，加蛋液搅拌均匀倒入核桃搅拌均匀把核桃馅平铺到烤好的派皮里铺满，铺均匀放入预热170度烤箱，烤半小时左右出炉烘焙,烤,派挞,下午茶