

準備食材

砂糖

110g

生乳

2 大匙

鹽

2g

香草油

4滴

顆粒巧克力

100g

無鹽奶油

110g ※預先放常溫軟化

混合過篩備用

小蘇打

5g

低筋麵粉

100g

高筋麵粉

50g

聖誕花圈 顆粒脆餅

蒸烤箱專用食譜



COOK EVERIO

份量

18枚(133kcal/枚)

設定模式



熱風模式	水蒸氣	時間	溫度
	-	13分	160°C

注意事項

- 製作巧克力口味時，將10g的低筋麵粉改成10g的巧克力粉
- 一次製作四盤的話，大約加熱15分鐘
- 麵糊很冰或較軟的話，加熱時間可以延長1~2分鐘

烹飪步驟

- STEP.1 於調理盆內將無鹽奶油、砂糖充分混合攪拌至膏狀。
- STEP.2 將食鹽、香草油溶於牛奶中，到入作法1的盆裡。
- STEP.3 加入<混合過篩>、再放入顆粒狀巧克力均勻混合。
- STEP.4 分成18等份，倒在20mm厚的鐵氟龍烤盤。
- STEP.5 預熱後、放入烤盤加熱。取出烤盤降溫後、完成。
※請參照左方設定模式