

朱古力燕麥撻



A Cooperation of



BOSCH



悠樂煮廚 | DeliHolic

Invented for life

朱古力燕麥撻



材料:

60克 無鹽牛油

120克 燕麥片

15克 糖粉

15克 可可粉

25克 牛奶

撻溶液:

160克 朱克力幣

180克 鮮忌廉

20克 糖粉

步驟:

1. 無鹽牛油軟化，與燕麥片、糖粉、可可粉和牛奶混合拌成一團。
2. 用手將燕麥麵團壓平在7吋批盤中，放入焗爐使用PerfectBak+功能，在菜單中選擇“烘焙感應器”→“蛋糕”→“餡餅/撻”，以完成烘焗並定型。
3. 期間預備撻溶液，鮮忌廉和朱古力幣和糖粉混合，隔水加熱至朱古力融化，攪打均勻。
4. 待燕麥撻烘烤完成後，倒入撻中，冷藏4小時或以上定型即可。

設定程序:

在菜單中選擇“烘焙感應器”→“蛋糕”→“餡餅/撻”，蒸焗爐將會自動偵測及調節焗製過程，從現在開始一切都是自動的。
當蛋糕焗好時，蒸焗爐會通過HomeConnect手機應用程式通知你並自動關閉。

PerfectBake+

A Cooperation of



BOSCH



悠樂煮廚 | DeliHolic

Invented for life