

咖啡鬆餅



A Cooperation of



BOSCH



悠樂煮廚 | DeliHolic

Invented for life

咖啡鬆餅



材料:

250克 中筋麵粉

5克 黑咖啡粉

5克 泡打粉

60克 無鹽牛油

50克 雞蛋液

100克 牛奶

40克 砂糖、堅果碎

適量 朱古力粒

1克 鹽

步驟:

1. 攪拌機裡依次放入麵粉、咖啡粉、泡打粉、砂糖、鹽和切塊的凍牛油。
2. 開動攪拌機攪拌10秒左右，讓材料混合成沙粒狀。
3. 加入牛奶、雞蛋液、朱古力粒，再攪拌10秒。
4. 隨後取出麵團放在撒了麵粉的桌面上，平鋪麵團，往上撒杏仁碎。
5. 利用疊加的方式把杏仁碎折疊進麵團，再整理成2公分厚的平整麵團。
6. 利用圓形磨具切出一份份小面團，平鋪在焗盤上，表面掃上雞蛋液（請預備少量食譜以外份量的雞蛋液）。
7. 放入焗爐使用PerfectBake+功能，在菜單中選擇“烘焙感應器”→“小糕點”→“英式鬆餅”，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。

設定程序:

在菜單中選擇“烘焙感應器”→“小糕點”→“英式鬆餅”，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