

蜂蜜紅茶瑪德琳



A Cooperation of



BOSCH



悠樂煮廚 | DeliHolic

Invented for life

蜂蜜紅茶瑪德琳



材料:

120克 無鹽牛油

110克 雞蛋

100克 低筋面粉

3克 泡打粉

60克 砂糖

5克 伯爵紅茶

30克 蜂蜜

步驟:

1. 雞蛋加糖攪打融合。
2. 低筋麵粉和泡打粉混合過篩，加入到蛋液中，拌至無乾粉順滑的狀態。
3. 牛油隔熱水通話，加入到步驟2中拌勻。
4. 加入蜂蜜和伯爵紅茶碎混合，放入冷藏1小時或以上，要用時取出回溫半小時。
5. 放入焗爐使用PerfectBake+功能，在菜單中選擇“烘焙感應器”→“小糕點”→“加酵母的糕點”，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。
6. 晾涼後用融化的朱古力在上面劃線裝飾。

設定程序:

在菜單中選擇“烘焙感應器”→“小糕點”→“加酵母的糕點”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