牛油果燕麥撻

A Cooperation of

BOSCH | 悠樂煮廚 | DeliHolic

Invented for life

牛油果燕麥撻

材料:

2隻	熟香蕉
130克	燕麥片
1個	牛油果
200克	牛奶
20克	砂糖
5克	魚膠片

裝飾:

藍莓、小青檸、薄荷葉

步驟:

1. 熟香蕉去皮後搗爛成泥，與燕麥片混合，靜置片刻讓水分吸收。
2. 用手將香蕉燕麥麵團壓平在8吋批盤中，放入焗爐使用PerfectBake+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. 取50毫升牛奶加熱至微軟，放入軟化好的魚膠片融化。
4. 牛油果、砂糖和剩餘的牛奶打成漿，加入魚膠片牛奶溶液拌勻。
5. 將溶液倒入燕麥批中，冷藏3小時或以上至凝固即可食用。
6. 如需添加裝飾，則可以待表面凝固後放置。

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