

繽紛復活蛋甜甜圈



A Cooperation of



BOSCH



悠樂煮廚 | DeliHolic

Invented for life

繽紛復活蛋甜甜圈

(約可做6-8個甜甜圈)



材料:

2個 雞蛋

120克 低筋麵粉

3克 無鉛泡打粉

45克 砂糖

40克 牛奶

55克 粟米油

表面裝飾:

各色巧克力、糖珠

步驟:

1. 雞蛋恢復室溫，加入砂糖，打發至體積膨脹、顏色變淺。
2. 加入牛奶拌勻，再加入粟米油拌成有一定濃稠度的麵糊。
3. 低筋麵粉和泡打粉混合後過篩，加入雞蛋糊裡面。
4. 輕柔地翻拌麵糊使之完全混合。
5. 在甜甜圈模具上塗抹一層薄薄的食用油，把麵糊擠進去，擠大約八分滿。
6. 將焗盤放在爐腔的第1-4層，以4D HotAir 160度焗大約30-35分鐘即可。德國專利4D熱風，利用雙向轉動風扇，將熱力均勻輸送到爐腔每一角落，即使四層同時烤焗，效果都一貫完美。
7. 把裝飾用的巧克力融化，甜甜圈正面朝下放入巧克力溶液中，再取出翻轉放置。
8. 在上面用其他顏色的巧克力畫出喜歡的圖樣或者點綴裝飾糖珠。
9. 完全冷卻後入袋保存即可。

設定程序:

將焗盤放在爐腔的第1-4層，開始4D熱風功能，以160°C焗30-35分鐘。

4D熱風

A Cooperation of



BOSCH



悠樂煮廚 | DeliHolic

Invented for life