

# 藍莓馬芬



**BOSCH**

Invented for life

# 藍莓馬芬



## 材料：

250 克 自發粉

125 毫升 鮮奶

40 克 糖

適量 藍莓醬

1 隻 雞蛋

1 茶匙 泡打粉

60 克 牛油

1/2 茶匙 鹽

3/4 湯匙 檸檬汁

## 步驟：

1. 把檸檬汁加進鮮奶，拌勻，靜止5分鐘至結粒，備用。
2. 牛油置室溫，切粒。
3. 自發粉，泡打粉，聯過篩拌勻。
4. 放入牛油，用手指混合及捏碎。
5. 逐少加入奶，糖，藍莓醬，搓勻成軟麵糰。
6. 放在工作枱，鋪平約1吋厚。
7. 用模具吸出圓形，放在鋪有牛油紙的焗盤上，  
掃上蛋液。
8. 放入Bosch 4D 熱風蒸焗爐，使用 PerfectBake+ 選擇 [餐點] > [烘焙感應器] > [小糕點] > [美式鬆餅]焗至完成。

## 設定程序：

使用 **PerfectBake+**  
選擇 [餐點] > [烘焙感應器] > [小糕點] > [美式鬆餅]

PerfectBake+



**BOSCH**

Invented for life