食譜

藍莓塔佐能多益® 榛果可可醬

簡易 | 1 小時30 分鐘

食材

可製作6 份

250 公克的中筋麵粉
100 公克的去皮榛果
120 公克的奶油
150 公克的糖粉
50 公克的糖
1 顆蛋
1 顆蛋黃
1 顆檸檬皮屑
4 公克的泡打粉
2 公克的藍莓
適量的鹽巴
佐以
90 公克的能多益® 榛果可可醬(每份15 公克)

15 克能多益榛果醬就能享用這道

1 以烤箱稍微烤過榛果，再使用食物調理機打碎。將

2 四分之三的麵糰桿為大約一公分厚的圓塔皮。使用

3 使用不沾醬料鍋小火烹煮藍莓，並加入一大匙的糖
將此藍莓糖醬抹在蛋糕表面。再將剩餘的麵糰切割
®榛果可可醬。

人見人愛的甜點

製作藍莓塔佐能多益® 榛果可可醬時，藍莓與可可醬能激盪出美味的火花，讓餐桌上多了一道令人耳目 一新的甜點。