

食譜

# Ricotta 軟酪水果塔佐能多益® 榛果可可醬

困難

1 小時 30 分鐘



## 食材

可製作8份

塔皮所需食材:

300 公克的中筋麵粉

160 公克的奶油

160 公克的糖

1 顆蛋黃

1 顆蛋

半顆檸檬皮屑

適量的鹽巴

Ricotta 軟酪霜所需食材:

400 公克的Ricotta 軟酪

130 公克的糖

2 顆蛋

1 杯蘭姆酒

1 顆檸檬皮屑

葡萄乾

裝飾用料

1 顆蛋黃

牛奶

糖粉

120 公克的能多益® 榛果可可醬(每份15 公克)



只需15 克能多益榛果醬就能享用這道



1

製作塔皮：將麵粉堆在料理板上(中央挖空)。將室



2

製作軟酪霜：麵粉先過篩到碗中，再與糖拌勻。力



3

在灑上少許麵粉的料理板上，將麵糰桿為直徑26公



4

倒入Ricotta 軟酪霜，輕拍一下，讓軟酪霜均勻分佈。  
榛果可可醬裝飾。

## 閉上雙眼也能認得出來的美味

Ricotta 軟酪水果塔佐能多益<sup>®</sup> 榛果可可醬即將成為您的甜點新歡！因為我們對甜點的直覺從未失誤