食譜

義式復活節雪藏蛋糕佐能多益® 榛果可可醬

簡易　4 分鐘

可製作4 份

100 公克的復活節蛋糕
75 毫升的牛奶
75 毫升的鮮奶油
100 公克的Ricotta 軟酪
1 顆蛋
60 公克的能多益® 榛果可可醬(每份15 公克)
1 片吉利丁
1 大匙的糖
裝飾用料
完整的榛果

15 克能多益榛果醬就能享用這道

1 先將復活節蛋糕浸泡在牛奶裡，讓蛋糕軟化。將吉

2 另外打發鮮奶油，再加入上述濕料中拌勻，記得要

3 將麵糊倒入各個模杯，再放到冷凍庫冰凍至少2~3
®榛果可可醬和一顆榛果裝飾。

超乎想像的復活節美味!

據説復活節蛋糕的起源可追溯數世紀前，在當時是一種示好的甜點。 畢竟美食當前，還有誰吵得起來呢?
今年復活節，您可獻上這道義式復活節雪藏蛋糕來豐富您的餐桌。