

食譜

水蜜桃佐能多益® 榛果可可醬與義大利杏仁餅

簡易

4 分鐘



食材

可製作4份

4 顆糖漬水蜜桃

8 個義大利杏仁餅

60 公克的能多益® 榛果可可醬(每份15 公克)

裝飾用料

薄荷



只需15 克能多益榛果醬就能享用這道!



1

將水蜜桃瀝乾。將每顆水蜜桃切半，一半切片。



2

如圖所示擺盤水蜜桃。在切片的水蜜桃中間填滿7公克榛果可可醬裝入擠花袋，擠出7公克的可可醬裝飾。

不同的清新美味

自中世紀的義大利(約十三世紀末)，並於文藝復興時期傳播至全歐洲。除了產自義大利外(尤其是倫巴底)，傳統產地亦包括法國。不過，這份「榛果可可醬與義大利杏仁餅」食譜純粹是義式風味。