

食譜

# 能多益® 榛果可可醬棒棒蛋糕

簡易

30 分鐘



## 食材

可製作8~10份

製作棒棒蛋糕的食材

150公克的糖

3顆蛋

150公克的奶油

150公克的中筋麵粉

1小匙的泡打粉

裝飾用料

每顆棒棒蛋糕使用15公克的能多益® 榛果可可醬  
適量的彩色巧克力米



只需15克能多益榛果醬就能享用這道



1

蛋、糖和室溫軟化的奶油一起打勻。加入已混合的



2

用湯匙舀取稠麵糊分裝至棒棒蛋糕模，烘烤約8~10



3

放涼棒棒蛋糕，再插入竹籤／木棍。能多益<sup>®</sup>  
榛果可可醬倒入碗中，將棒棒蛋糕表面沾裹可可醬

## 老少咸宜的一道甜點

能多益®

榛果可可醬棒棒蛋糕非常適合作為孩子生日派對上的點心，看起來五彩繽紛又有趣，而且還擁有狀似可口棒棒糖的迷人外形。一定要和全家人共享剛做好的棒棒蛋糕。