食譜

能多益® 榛果可可醬塔

中等 | 1 小時 0 分鐘

食材

可製作6 份

250 公克的中筋麵粉
125 公克的奶油
125 公克的糖
4 公克的泡打粉
1 顆蛋
1 顆蛋黃
1 顆檸檬皮屑
鹽巴
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

nutella

1 將麵粉和泡打粉堆在料理板上(中央挖空)。將室溫

2 用桿麵棍將麵糰桿為5公厘厚的塔皮，然後視您要

3 將塔皮放入抹油和灑麵粉的塔模。為避免塔皮膨脹
塔皮出爐後請脱模放涼。將塔皮填滿能多益® 榛果

歷久彌新的經典甜點

酥塔類可說是小巧又受歡迎的經典烘烤點心，搭配能多益® 榛果可可醬能為酥塔加分，整體口味讓人更難抵擋。能多益® 榛果可可醬塔非常適合作為派對的創意甜點。