食譜

能多益® 榛果可可醬起酥塔

困難　1 小時30 分鐘

食材

可製作8 份

2 捲起酥皮

2 顆蛋

1 顆蛋黃

120 公克的榛果粉

120 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

1 使用隔水加熱鍋低溫加熱能多益®
榛果可可醬，並且不停攪拌。然後將鍋子離火加入

2 將一張成捲的圓片起酥皮展開放在鋪好烘焙紙的料
放入冰箱30分鐘。

3 從冰箱拿出起酥塔，用叉子在表面叉出自己喜歡的

4 | 在碗裡打入所有蛋黃，加一大匙的冷水後一起攪打

美味當前，無人能敵

能多益®

醬起酥塔剛出爐或尚有餘温時最好吃。因此，我們建議您先將起酥塔放在烤箱裡保温，備好所有東西，在上桌前或準備在沙發上大快朵頤的時候