食譜

能多益® 榛果可可醬杯子蛋糕

中等　30 分鐘

食材

可製作8 份

2 顆蛋

室溫軟化的100 克奶油

100 公克的糖

100 公克的中筋麵粉

半包的泡打粉

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 以攝氏180度預熱烤箱。用打蛋器攪打奶油和糖。

2 在杯子蛋糕模具裡墊入紙杯，再倒入七分滿左右的

3 出爐放涼後，用湯匙在每個杯子蛋糕表面刨挖一塊

4 | 在擠花袋裝入能多益®
榛果可可醬，在蛋糕表面凹處填入可可醬，再放上

難以抗拒的美味

此款杯子蛋糕可說是最美觀又美味的甜點之一！比馬芬鬆糕多了豐富的裝飾與口 感，更有能多益®
榛果可可醬的加持。此外，相傳杯子蛋糕始於19世紀，當時甚至尚無馬芬鬆糕模具。