

食譜

# 能多益® 榛果可可醬雙色甜餅

中等

1 小時 30 分鐘



## 食材

可製作12份

白麵糰的食材

110公克的牛油

75公克的糖粉

2顆蛋黃

40公克磨細的杏仁粉

190公克的中筋麵粉

適量的鹽巴

可可麵糰的食材

55公克的牛油

38公克的糖粉

1顆蛋黃

15公克磨細的杏仁粉

70公克的中筋麵粉

5公克的可可粉

適量的鹽巴

裝飾用的食材

適量蛋白

120公克的能多益® 榛果可可醬 (每份10公克)



只需15克能多益榛果醬就能享用這道



1

製作白麵糰：將牛油、糖和一小撮鹽巴一起快速攪



2

在灑了麵粉的麵糰料理板上，將第一個麵糰桿為厚



3

甜餅出爐後放涼。在兩片白甜餅中間夾入一片可  
 榛果可可醬作為黏著三片甜餅的夾心餡。

## 讓各種造型、色彩、風味的百變甜餅乾上桌

有誰不愛甜餅乾呢？甜餅乾的口味與適用場合均五花八門。哪一種甜餅乾最能展現零距離的親和力？就是這款能多益®榛果可可醬雙色甜餅。