

食譜

## 嘉年華蘋果炸餅佐能多益®榛果可可醬

簡易

30 分鐘



## 食材

可製作6~8份

4顆蘋果

120公克的中筋麵粉

3顆蛋

2大匙的糖

1杯牛奶

半包的泡打粉

40公克的奶油

炸油

裝飾用料

糖粉

90~120公克的能多益®榛果可可醬(每份15公克)



引5克能多益榛果醬就能享用這道!

## nutelle



將麵粉過篩到碗中,加入蛋、糖、牛奶、泡打粉及



**,** 蘋果削皮,並使用特殊工具去核,保留整顆蘋果原



3 將蘋果片沾取麵糊,一次沾一片,再放入大量熱流 炸到呈現金黃色澤,以漏勺撈起瀝油,再放到廚馬 <sup>®</sup>榛果可可醬。



## 任何食譜到了嘉年華期間, 絕對需要一點不同的新意!

嘉年華是享用傳統甜點的最佳節慶,例如令人無法抗拒的嘉年華蘋果炸餅佐能多益。榛果可可醬。