

食譜

能多益® 榛果可可醬 杏仁脆皮蛋糕

中等

1 小時 15 分鐘



食材

可製作6份

6 顆蛋

200 公克的糖

150 公克的粗粒小麥粉

200 公克的碎杏仁

150 g Weichweizengrieß

2 大匙的利口酒

1 顆檸檬

60 毫升的沙拉油

90 公克的能多益® 榛果可可醬 (每份15 公克)

烤熟的杏仁屑



只需15克能多益榛果醬就能享用這道



1

備妥2個碗，分離蛋黃和蛋白後各放一個碗內。將



2

在半圓形的模具裡抹油和灑上麵粉，倒入濃稠麵粉



3

將能多益[®]
榛果可可醬抹於蛋糕表面，均勻覆蓋整個蛋糕後，

甜在心裡口難開

巧克力杏仁蛋糕源自古代農人的長條麵包「Pan

食譜。阿布魯佐的牧羊人會使用自家玉米粉和羊奶，再搭配山裡採來的百里香、薄荷與杏仁，以木柴燒火的窯烤方式製成。從麵包演變為蛋糕

榛果可可醬杏仁脆皮蛋糕，絕對是滿足味蕾的可口甜點。