

食譜

瓦片甜餅搭能多益® 榛果可可醬

中等

30 分鐘



食材

可製作6份

200 公克的糖

80 公克的烤熟榛果

80 公克的去皮杏仁

60 公克的奶油

60 公克的中筋麵粉

4 顆蛋白

1 包香草精

裝飾用的食材

90 公克的能多益® 榛果可可醬 (每份15 公克)



只需15克能多益榛果醬就能享用這道



1

榛果和杏仁先切成細碎狀，再與所有食材一起放入



2

用湯匙舀起一小坨黏麵糊，置於烤盤上再壓扁為薄



3

放入烤箱至少烘烤10分鐘，直到瓦片甜餅呈現金黃
 榛果可可醬，也就是每片甜餅大約抹上4公克。

與特別的人分享美食

瓦片甜餅是一種圓形的薄脆餅，屬於義大利阿歐斯塔區的傳統點心。是由波希甜點世家於1930年代從諾曼第旅行返家之後所創，而能多益[®]榛果可可醬讓瓦片甜餅擁有了豐富變化。