

食譜

三種口味的能多益® 榛果可可醬馬芬鬆糕

中等

45 分鐘



食材 可製作4份

12個迷你馬芬鬆糕

馬芬鬆糕體

220公克的糖

4顆蛋

260公克的中筋麵粉

60公克的奶油

60毫升的籽油

18公克的玉米澱粉

一小包的泡打粉

4公克的鹽巴

80公克的水煮馬鈴薯泥

80公克的水煮紅蘿蔔泥

70公克的碎榛果

裝飾用的食材

60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

製作馬芬鬆糕體：加糖打蛋，再加入麵粉、玉米澱



2

將麵糊分為3等份，再分別將馬鈴薯泥、紅蘿蔔泥



3

將3種麵糊平均分配放入迷你馬芬模具（一個馬芬
25公克），以攝氏180度預熱烤箱，再放進烤箱烘

糕點金三角

糕點的出身。在古早的英格蘭維多利亞社會中，馬芬鬆糕是由家僕製作與食用；而搭配能多益® 榛果可可醬的三種口味馬芬鬆糕，現已成為許多國