

食譜

黑巧克力義式杏仁軟餅搭 能多益® 榛果可可醬

困難

13 分鐘



食材

可製作8份

150 公克的去殼杏仁

200 公克的糖粉

2 大匙的可可粉

2 顆蛋白 (約70 公克)

苦杏仁精

100 公克的黑巧克力

裝飾用的糖粉

120 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

先在預熱至攝氏100度的烤箱烘烤杏仁幾分鐘，再



2

烤箱以攝氏160度預熱。從冰箱拿出混合好的杏仁



3

將杏仁粉小球放到鋪好烘焙紙的烤盤，輕輕下壓，



4

將義式杏仁軟餅排放在盤子上，灑上糖粉，以2~3
® 榛果可可醬。

溫馨的美味甜點

義式杏仁軟餅是西恩納的傳統甜點，據說是由東方世界傳入。相傳武士Ricciardetto Della
軍東征結束後返回靠近沃爾泰拉的城堡時，即帶回了此甜點。此甜點開始發展出不同變化，其中一種就是我們以能多益® 榛果可可醬搭配的黑巧