食譜

能多益® 榛果可可醬 佛卡夏夾心麵包

中等　1 小時45 分鐘

食材

可製作4 份

280 公克的中筋麵粉
6 公克的鹽巴
32 毫升的橄欖油
8 公克的啤酒酵母
170 毫升的温水
60 公克的能多益® 榛果可可醬（ 每份15 公克）
適量食鹽

剩15 克能多益榛果醬就能享用這道

1 以温水溶解啤酒酵母。混合麵粉和鹽巴，再倒入15

2 以桿麵棍將麵糰桿為厚度約1.5公分的麵片。蓋布

3 放入烤箱之前，請於麵片表面灑上特級初榨橄欖油

4 出爐冷卻後，將此佛卡夏夾心麵包切成8等份，每®榛果可可醬。

甜蜜伴侶

當作送給賓客的謝禮。不過此習俗逐漸沒落，以致於熱那亞主教因應民情而告知所有教堂摒除該習俗。如果他們在佛卡夏夾心麵包抹上能多益®