

歡慶佳節的能多益瑪芬

簡易

30 分鐘



六人份原料

- 1 杯純天然優格
- 70 克糖
- 125 克中筋麵粉
- 1 粒雞蛋
- 2 茶匙酵母
- 50 克油
- 1 個香草豆
- 能多益榛果醬

EQUIPMENT

- 烤箱
- 攪拌碗
- 攪拌器
- 瑪分烤盤

準備過程



1

首先預熱烤箱並將溫度設置為180°C(靜態模式)
在等待烤箱預熱時，將雞蛋(無需攪打)、糖和香
分批加入油並持續攪拌，以確保均勻一致的質地。

**2**

加入優格繼續攪拌。

現在可以加入麵粉和酵母了。
為避免結塊，請在攪拌時分批加入。

差不多快完成了！將混合物倒入瑪分烤盤中，約至
厘米處：瑪分在加熱過程中會自然膨脹，形成漂亮



3

烘烤約20分鐘。

等待瑪分稍微冷卻。在每個瑪分淋上一點能多益(每克) 並發揮創意自由裝飾。

享用美味!

喜歡您的烘焙傑作嗎？我們也是!

現在就將您的照片(和食譜) 分享到社交媒體。 分享時，請使用#能多益食譜標籤。 事不宜遲，趕緊向全世界分享愛的甜蜜! <3