



典藏焙茶瑪德蓮

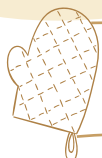
食材

雞蛋	100g	低筋麵粉	55g
蛋黃	25g	焙茶粉	6g
細砂糖	60g	泡打粉	1.6g
海藻糖	60g	安佳無鹽發酵奶油	111g
蜂蜜	11g	香草籽	1.6g
杏仁粉	50g		



作法

1. 將雞蛋、蛋黃、細砂糖、海藻糖、蜂蜜隔水加熱至35°C後，離開爐火備用。
2. 在完成的步驟1中加入杏仁粉、低筋麵粉、焙茶粉、泡打粉拌勻，備用。
3. 取出香草籽，並與安佳無鹽發酵奶油一起隔水加熱至80°C。
4. 將步驟3加入步驟2鍋中，拌成均勻麵糊即可。
5. 將步驟4麵糊倒入瑪德蓮模具中並烘烤。



烤箱溫度：180°C
烘烤時間：約9分鐘

本食譜由安佳與林志鴻、辜韋勳老師共同合作研發。

AnchorTM
Since 1886