



橙香卡蕾特

食材

安佳無鹽發酵奶油	96g	糖漬橘子薄片	21g
糖粉	56g	橙酒	9g
鹽之花	1g	柳橙濃縮醬	3g
蛋黃	20g	帶皮杏仁	少許
低筋麵粉	96g		

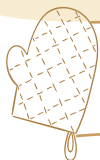


作法

1. 將安佳無鹽發酵奶油、糖粉、鹽之花拌勻。
2. 再依序加入蛋黃、低筋麵粉、橙酒、柳橙濃縮醬，拌勻完成，備用。
3. 將步驟2完成的麵糊倒入圓型模具內鋪底，接著放糖漬橘子薄片，再將麵糊倒滿，放些許帶皮杏仁裝飾用。



烤箱溫度：170°C
烘烤時間：約25分鐘



本食譜由安佳與林志鴻、辜韋勳老師共同合作研發。