



## 胡麻乳酪瑪德蓮

### 食材

安佳紐西蘭純牛奶	35g	細砂糖	69g
安佳鮮奶油乳酪	35g	低筋麵粉	110g
胡麻醬	15g	杏仁粉	45g
芝麻醬	10g	泡打粉	5g
雞蛋	90g	安佳無鹽發酵奶油	110g
轉化糖漿	20g		



### 作法

1. 將安佳紐西蘭純牛奶、安佳鮮奶油乳酪、胡麻醬、芝麻醬隔水加熱至完全軟化均勻，備用。
2. 將雞蛋、轉化糖漿、細砂糖隔水加熱至35°C後打發，再依序加入低筋麵粉、杏仁粉、泡打粉拌勻成麵糊，備用。
3. 將安佳無鹽發酵奶油融化後，倒入步驟2麵糊內並拌勻，再加入步驟1拌勻。
4. 將步驟3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。