

# 南瓜鹹派

## 塔皮:

低筋麵粉250g、無鹽奶油125g、蛋黃1顆、鹽1g、冷水60g

## 餡料:

培根2片、蕃茄1個、玉米粒15g、南瓜100g、雞蛋2個、牛奶150g、鹽少許、黑胡椒粉少許

## 作法:

1. 塔皮所有材料倒入R301調理機拌勻即可，取出用保鮮膜包覆入冷凍15分鐘
2. 取出分割成8份，裝入塔模捏成型，底部搓洞，入冷凍10分鐘冷存
3. 取出塔皮填裝餡料，入蒸烤箱烘培
4. 智能模式/甜點類/曲奇餅乾/1色/15分鐘

↓ 點擊連結看設備 ↓

[RATIONAL 萬能蒸烤箱](#)



智能模式

15min出爐



DKSH

大昌華嘉

省時省力. 簡單製作

