



奶酥抹醬



食材:

無鹽奶油150g、奶粉150g、糖粉70g、全蛋40g、玉米粉23g、鹽巴2g、吐司兩片

作法:

1. 糖粉過篩後和奶油拌勻至無顆粒。
2. 分兩次倒入蛋液，再加入鹽巴拌勻。
3. 加入玉米粉、奶粉拌勻。
4. 將奶酥塗抹於吐司上。
5. 智能模式預熱至烘焙類 / 回溫 / 5號色 / 3mins，出爐即可。

↓ 點擊連結看設備 ↓

[Robot Coupe Robot Cook](#)
[智慧烹調攪拌機](#)



智能模式

3min 出爐



DKSH

大昌華嘉

無須出力，品質穩定