

食材：

低粉150g 、杏仁粉 50g 、泡打粉4.8g 、  
糖150g 、蛋3顆、融化奶油150g、橙皮1顆

作法：

1. 低粉與泡打粉過篩,再加入糖混和均勻
2. 蛋打散分次加粉料,橙皮再加融化奶油拌至光滑,  
冷藏3小時
1. 取出再入模型(8分滿)
2. 手動乾烤模式-濕度100%-160度-10分鐘

↓ 點擊連結看設備 ↓

**RATIONAL 萬能蒸烤箱**



智能模式

10min 出爐



DKSH

大昌華嘉

成色勻稱. 大量製作

