

# 紅豆核桃月餅

## 外皮:

無鹽奶油125g、糖粉50g、蛋黃1個、香草精1/2t、蜂蜜15g、  
低筋麵粉220g、奶粉20g

## 內餡:

紅豆沙150g、烏豆沙150g、核桃100g

## 作法:

1. 核桃用乾烤模式/溫度150度/時間10分鐘烤熟，放涼，與兩種豆沙拌勻，分割20g一份備用
2. 無鹽奶油、糖粉打發，加入蛋黃、香草精、蜂蜜打勻，再加入麵粉、奶粉拌勻，揉成糰，醒15分鐘
3. 麵糰分割20g一份，滾圓，壓成一個碗狀，包餡料，收口，整成長圓狀，用模具成型，入蒸烤箱烘培
4. 乾烤模式/濕度0%/溫度150度/5分鐘，取出刷上蛋液在烤8分鐘即可

↓ 點擊連結看設備 ↓

**RATIONAL 萬能蒸烤箱**



乾烤模式

13分鐘出爐



DKSH

大昌華嘉

無須看顧. 成色勻稱