

綠豆糕

食材:

綠豆仁300g、無鹽奶油100g、蜂蜜80g、煉乳30g

內餡:

蜜紅豆600g、奶油50g

作法:

1. 綠豆仁洗淨，加500g水浸泡一夜，取出瀝乾水份
2. 蒸烤箱蒸制模式/沸點溫度/20分鐘
3. 熟綠豆仁倒入robot cook調理缸，設溫度100度/轉速 600/時間5分鐘，再加入奶油、蜂蜜、煉乳混勻即可，取出放涼
4. 蜜紅豆、奶油用robot cook打勻即可，分割成10g一份
5. 綠豆泥分割22g一份，搓圓，中間壓個凹槽包入紅豆餡收口，裝入模具中作造型

↓ 點擊連結看設備 ↓

[RATIONAL 萬能蒸烤箱](#)

[Robot Coupe Robot Cook](#)

[智慧烹調攪拌機](#)



乾烤模式

20分鐘蒸制



DKSH

大昌華嘉



省時省力. 綿密細滑