

# 美式藍莓馬芬

## 食材:

中筋麵粉120g、泡打粉2g、鹽少許、糖100g、檸檬皮1顆、牛奶60g、無鹽奶油60g、雞蛋1個、新鮮藍莓150g、檸檬汁5g

## 作法:

1. 中筋麵粉、泡打粉過篩，加入鹽拌勻備用
2. 新鮮藍莓取1/2加入檸檬汁壓成泥備用
3. 室溫軟化奶油、糖、檸檬皮打發，加蛋液拌勻，加牛奶拌勻，加粉類拌勻，加入藍莓拌勻，填裝模型中，入蒸烤箱烘培
4. 智能模式/甜點類/西式蛋糕/3色/20分鐘

↓ 點擊連結看設備 ↓

**RATIONAL 萬能蒸烤箱**



智能模式

3色 20分鐘



DKSH

大昌華嘉



成色均勻 . 大量製作