

🌸 蜂蜜比司吉

食材：

無鹽奶油100g、低筋麵粉180g、高筋麵粉100g、奶粉20g、泡打粉15g、鹽6g、無糖優格100g、鮮奶100g、蜂蜜20g

威士忌蜂蜜糖漿：

蜂蜜100g、威士忌酒20g

作法：

1. 低粉、高粉、奶粉、泡打粉、鹽過篩備用
2. 粉類與奶油拌勻，加優格、鮮奶、蜂蜜壓拌勻
3. 擀成2.5公分厚，用圓模壓成型，入蒸烤箱烘培
4. 手動乾烤模式/濕度20%/溫度160度/15分鐘
5. 取出趁熱刷上威士忌酒蜂蜜糖漿

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



智能模式

15 min 出爐



DKSH

大昌華嘉

上色均勻. 無須翻轉