

起士脆棒

食材:

無鹽奶油60g、牛奶240g、木薯粉300g、鹽3g、雞蛋60g、起士絲80g、紅椒粉1T、黑胡椒粉1T

作法:

1. 奶油、牛奶130g、木薯粉30g煮稠，離火，加鹽、木薯粉270g、牛奶110g揉成團，再分次加入蛋液拌勻，將起士絲、紅椒粉、黑胡椒粉拌入，裝入擠花袋中，擠在煎烤盤上，入蒸烤箱烘培
2. 智能模式/甜點類/蛋白脆餅/3色/25分鐘

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



智能模式

3色 25分鐘



DKSH

大昌華嘉

成色均勻 . 大量製作

