

果乾黑糖發糕

食材:

黑糖210g、水260g、低筋麵粉300g、泡打粉12g、果乾30g

作法:

1. 黑糖與水煮至糖完全融化(不用煮沸)
2. 低筋麵粉與泡打粉過篩備用
3. 黑糖水與粉攪拌均勻
4. 裝填入容器至9分滿
5. 果乾泡開後放在麵糊上
6. 手動蒸製模式-溫度110度-15分鐘

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



蒸製模式

15min 出爐



DKSH
大昌華嘉



口感Q彈 . 大量製作