



金柑布良月巳蛋糕



製作材料 (約 35 人份)



深黑苦巧克力	230 克
奶 油	150 克
沙拉油	150 克
全 蛋	300 克
砂 糖	180 克
低筋麵粉	150 克
泡打粉	1 克
小蘇打粉	2 克
金柑蜜餞或柑橘皮	150 克
杏仁角	100 克



製作方法

1. 將巧克力、奶油、沙拉油混合在一起，隔水加熱至 80°C。
2. 將雞蛋與砂糖混合拌勻。
3. 將步驟 1 加入步驟 2，加入過篩後的低筋麵粉、泡打粉及小蘇打粉拌勻 (請預熱烤箱上火 200°C 下火 180°C)。
4. 倒入擠花袋中倒入模型中，並放上適量蜜餞丁拌勻。
5. 灑上適量杏仁角。
6. 烘烤時間 8-10 分後，更換烤盤位置，關上火再烤 4-10 分鐘即完成品。

