



材料

低筋麵粉	200g
泡打粉	4.5g
無鹽奶油	133g
全蛋	200g
細砂糖	78g
韓國柚子醬	55g
柚子皮乾	45g

裝飾

柚子汁或檸檬汁	30g
糖粉	140g
柚子皮乾	適量
開心果碎粒	2顆

推薦商品



NN-BS1700 蒸烘烤微波爐



料理步驟

- Step. 1** 柚子皮乾切成0.5公分大小的丁狀。
- Step. 2** 低筋麵粉和泡打粉過篩備用。
- Step. 3** 無鹽奶油隔水融化保溫備用。
- Step. 4** 烤模鋪上烘焙紙，蒸烘烤微波爐以手動→烘烤有預熱一層→170°C→開始進行預熱。
- Step. 5** 全蛋和細砂糖打勻後隔水加熱至微溫，打至全發。
- Step. 6** 取適量篩好的粉與切丁的柚子皮乾抓勻，使表面有一層薄薄的粉狀，可避免果乾沉澱於麵糊底部。
- Step. 7** 將韓國柚子醬及混合過篩好的粉加入步驟5中切拌至略有些乾粉狀，即可加入融化的奶油一起拌勻，再加入柚子皮乾略拌，平均倒入兩個模型中。
- Step. 8** 放入蒸烘烤微波爐下層，烘烤約35分鐘。
- Step. 9** 出爐脫模後即可完成最後裝飾。