

【黃金鳳梨酥】 -熱風對流



材料(12 個) :

牛油 90g

低筋麵粉 150g

吉士粉 35g

糖粉 30g

菜油 12g

現成菠蘿蓉 72g

蛋黃(汁) 1 個

做法：

1. 牛油室溫放軟，用電動攪拌器打鬆！



2. 加入低筋麵粉、吉士粉、糖粉和菜油，繼續用攪拌器以低速拌勻，再用手搓成粉糰！
3. 將粉糰分割 12 份，每份約 12g，搓成球體！
4. 將現成菠蘿蓉同樣分成 12 份，而每份 6g 重，搓圓！
5. 將已搓圓的餅皮略壓平，放入菠蘿餡，包起搓圓，放在已鋪牛油紙的焗盆上，表面掃上蛋黃汁
6. 焗盤在低架上，置於東芝氣炸焗爐內，按按下「燒烤/熱風對流/手動混合」，轉動扭掣選擇溫度 180°C，按下「開始/+30 秒」確認，扭掣選擇 20 分鐘，按下「開始/+30 秒」開始烹調！

