

【朱古力心太軟】



材料:

中筋麵粉	85 克
黑朱古力(70%可可)	160 克
牛油	80 克
啡糖	80 克
雞蛋	3 隻

做法:

1. 將朱古力粒及牛油置於大碗內，不用包裹，放在水波爐底層，以自選溫度 50 °C 加熱，加熱完成後，攪拌至全面溶化。



2. 雞蛋加入糖拂勻，篩入麵粉，拌勻至沒有粉粒。



3. 倒入朱古力及牛油溶液拌勻。



4. 按「熱風對流」模式，調校至 200 °C，按“START” 旋鈕擊進行預熱。



5. 在布甸模上塗上牛油，撲入少許麵粉，倒出多餘的麵粉。



6. 將朱古力混合物注入模具內，以方盤承載放入水波爐下層。直接扭動旋鈕擊，以 200 °C 焗 10 分鐘，取出，倒扣於碟上，即可食用。

