



薩瓦蛋糕

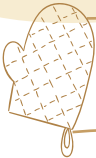
食材



安佳無鹽發酵奶油	116g	楓糖(粉)	182g
蛋白	212g	低筋麵粉	128g

作法

- 
- 
1. 將楓糖(粉)加入蛋白中並打發完成，備用。
 2. 將安佳無鹽發酵奶油隔水加熱至35°C，加入打發完成的步驟1並拌勻。
 3. 加入低筋麵粉拌勻成麵糊後，再倒入蛋糕模具內。



烤箱溫度：175°C
烘烤時間：約23分鐘

本食譜由安佳與林志鴻、辜韋勳老師共同合作研發。