鮮果撻食譜

乙B 張碩賢

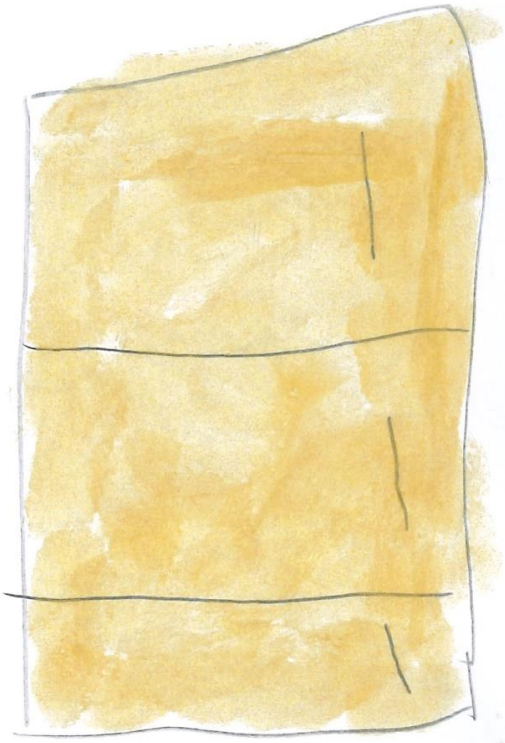
材料

牛油皮

牛油	130克
糖霜	55克
雞蛋	1隻
麵粉	220克
奶粉	10克
鹽	1克

混合材料

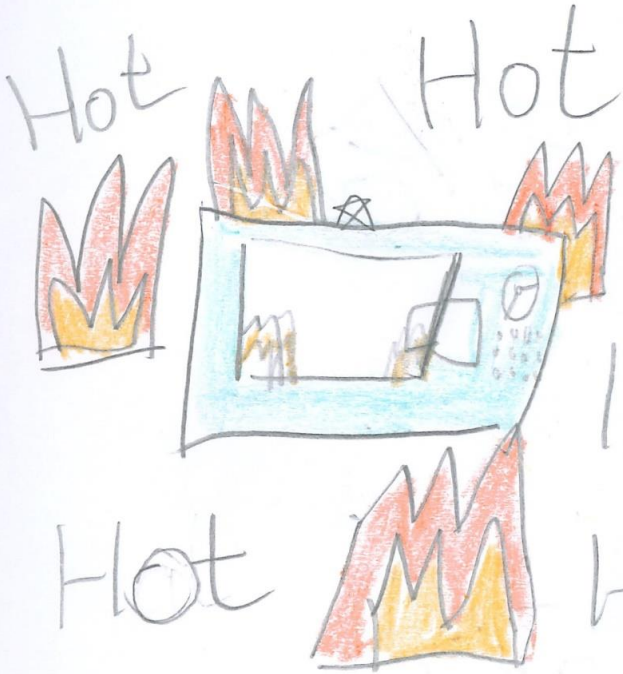
放入雪櫃冷藏約20
分鐘。



分成15份

按壓捶模成型

×15



180°C。

15分鐘

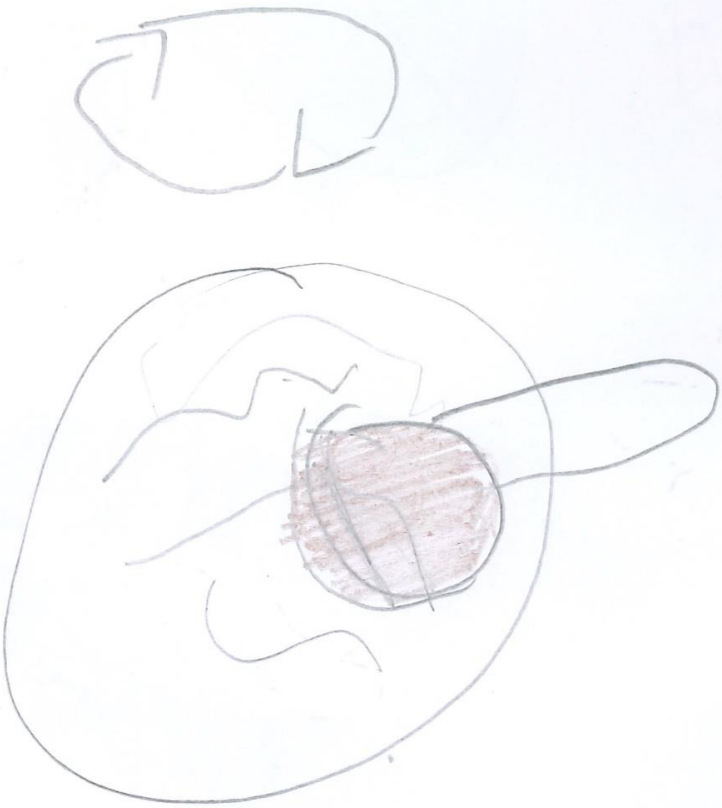
餡料

泡忌廉	200毫升
石少糖	20克
新鮮水果	適量

切生果

朱古力用熱水坐

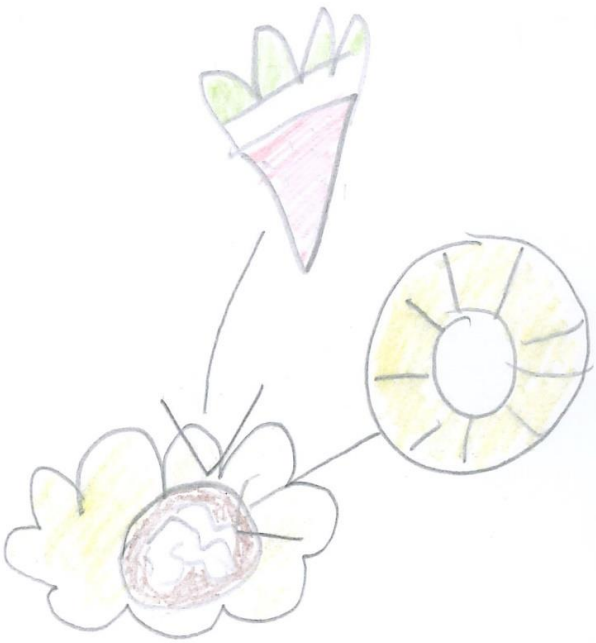
融



倒入朱古力

即以己廉

放上生果



潘上果月琴

完成了!