



今日主廚料理

巧克力布朗尼♥

所需材料：

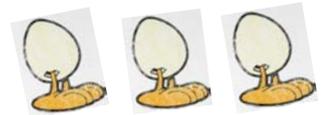
鬆餅粉 60 克、砂糖 30 克、奶油 40 克
、巧克力 60 克、蛋 1 顆、香蕉 1 根



步驟一：烤箱預熱 180 度。



步驟二：巧克力加入奶油隔水加熱至融化。



步驟三：蛋加砂糖打散。



小撇步♥

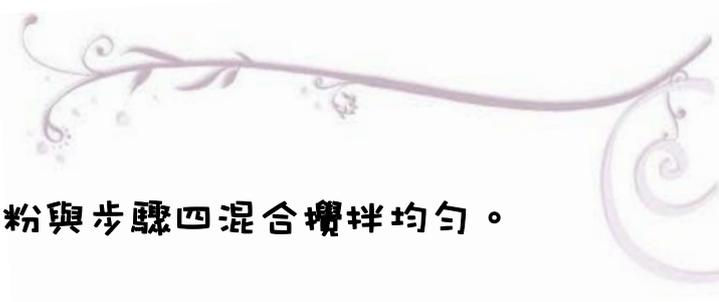
烹飪料理中，使用熟透表面有黑點的香蕉，才能完全散發出香蕉香氣。

步驟四：將香蕉壓成泥加入步驟三。

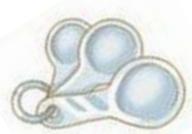


小撇步♥

香蕉留些顆粒會使蛋糕更有口感呦！



步驟五：將鬆餅粉與步驟四混合攪拌均勻。



步驟六：將融化的巧克力與奶油，
加入步驟五，輕輕拌勻。



步驟七：倒入烤模，六至七分滿即可，
送入烤箱，25-30分鐘。



小撇步♥
將牙籤戳入蛋糕內，若牙
籤乾爽無沾黏蛋糕，表示
蛋糕可以出爐囉！



哇嗚～也太香太美味了吧！
快快記錄下這一刻幸福的滋味

