



百香金幣



材 料：

- (1)：全蛋2個
低筋麵粉120公克
細砂糖100公克
泡打粉1茶匙
新鮮百香果原汁40cc
- (2)：新鮮百香果原汁150cc
士達布丁粉60公克
新鮮芒果丁300公克

做 法：

1. 把材料(1)全部拌勻調成糊狀。
2. 卡士達布丁粉與新鮮百香果汁拌勻再入新鮮芒果丁拌勻。
3. 將模型放在瓦斯爐上用小火先煎一大匙麵糊至起泡後取出，再添入另一大匙麵糊，中間放入餡料，再蓋上先前煎好的麵皮續煎至金黃色即可。