

芬園穀香物語

# 胡麻檸夏瑪德蓮

指導員 / 陳珈汶

製作者 / 廖春麗



## 設計概念

瑪德蓮以芝麻、蜂蜜、檸檬與鳳梨乾等天然素材調製，外酥內潤、層次豐富。兩者皆體現「自然原味、健康養生」的理念，兼具營養與美學，不僅展現在地農產多樣價值，更傳遞芬園人對土地與生活的細膩情感。

## 預備食材

細砂糖	339 公克
雞蛋	423 公克
檸檬汁	51 公克
蜂蜜	30 公克
米穀粉	100 公克
低筋麵粉	450 公克
泡打粉	25 公克
胡麻	30 公克
奶油	423 公克
鳳梨果乾	適量

## 料理步驟

- 鳳梨乾切小塊。
- 奶油隔水加熱。
- 將粉類過篩，模具內塗上奶油。
- 雞蛋打散，加入細砂糖與其他材料（除鳳梨乾外）攪拌均勻，避免起泡。
- 麵糊裝入擠花袋，擠入 22 公克麵糊製模具內，放入適量鳳梨乾。
- 以上下火 220℃ /240℃ 烘烤約 10 分鐘。

## 營養標示

每一份量 30 公克  
本包裝含 1 份

	每份	每 100 公克
熱量	119.4 大卡	398.0 大卡
蛋白質	1.8 公克	6.1 公克
脂肪	6.5 公克	21.6 公克
飽和脂肪	4.1 公克	13.7 公克
反式脂肪	0.0 公克	0.0 公克
碳水化合物	13.4 公克	44.8 公克
糖	0.3 公克	1.0 公克
鈉	11.5 毫克	38.3 毫克

## 每日飲食指南

		每 100 公克
熱量	119.4 大卡	全穀雜糧類 0.44 份
乳品類	0 份	豆魚蛋肉類 0.12 份
蔬菜類	0 份	水果類 0 份
油脂與堅果種子類	1.18 份	