

芬園穀香物語

胡麻檸夏瑪德蓮

指導員 / 陳珈汝

製作者 / 廖春麗

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

1. 凤梨乾切小块。
2. 奶油隔水加热。
3. 将粉类过筛，模具内塗上奶油。
4. 鸡蛋打散，加入细砂糖与其他材料（除凤梨乾外）搅拌均匀，避免起泡。
5. 麵糊装入挤花袋，挤入 22 公克麵糊进模具内，放入适量凤梨乾。
6. 以上下火 220°C / 240°C 烘烤约 10 分钟。

營養標示

每一份量 30 公克
本包装含 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