

埔鹽米香幸福味

# 米土鳳梨酥

指導員 / 童淑珍

製作者 / 施玉珍



## 設計概念

「米土鳳梨酥」與「古早味花生糖」皆以在地農產為核心，展現埔鹽鄉農會推廣國產米穀粉與花生的巧思與精神。

米土鳳梨酥以 50% 米穀粉結合小麥粉製作酥皮，口感酥鬆細緻、甜而不膩，內餡採用臺灣土鳳梨，酸甜交織、香氣濃郁，象徵健康與創新的結合。

## 預備食材

### 餅皮材料

無鹽奶油	130 公克
無水奶油	130 公克
糖粉	63 公克
鹽	3 公克
全蛋	53 公克
煉乳、奶粉	各 25 公克
起司粉	7 公克
米穀粉	166 公克
中筋麵粉	200 公克
低筋麵粉	134 公克

### 內餡

土鳳梨餡	600 公克
------	--------

## 料理步驟

1. 奶油軟化後與過篩糖粉、鹽打發。
2. 分次加入蛋液與煉乳拌勻。
3. 加入奶粉、起司粉拌勻；再加入過篩粉類拌勻，鬆弛 15 分鐘。
4. 麵糰每份 30 公克，內餡 20 公克；滾圓包入後入模壓平。
5. 以上下火 200° C/180° C 烤 10 分鐘後翻面，再烤 15 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	80.3 大卡	267.7 大卡
蛋白質	1.3 公克	4.2 公克
脂肪	3.5 公克	11.7 公克
飽和脂肪	2.3 公克	7.8 公克
反式脂肪	0.0 公克	0.0 公克
碳水化合物	10.9 公克	36.4 公克
糖	2.9 公克	9.5 公克
鈉	30.3 毫克	100.9 毫克

## 每日飲食指南

	每 100 公克	
熱量	80.3 大卡	全穀雜糧類 0.5 份
乳品類	0.02 份	豆魚蛋肉類 0.02 份
蔬菜類	0 份	水果類 0.1 份
油脂與堅果種子類	0.86 份	