



主材料

高筋麵粉	3公克
韓國麵包粉	23公克
奶粉	0.5公克
黑芝麻	2公克
丹參末	10公克
蘋果	10公克
奇異果	10公克
草莓	5公克
水蜜桃	5公克
火龍果	10公克
巧克力棒	1條

調味料

慕斯	3公克
----	-----

盤飾

草莓醬	少許
-----	----

參味麻吉球

製作方法

1. 蘋果、奇異果、草莓、水蜜桃、火龍果等切丁備用。
2. 高筋麵粉、韓國麵包粉、奶粉、黑芝麻、丹參末攪拌均勻，整型入烤箱，上火220°C、下火140°C烤30分鐘，即成麻糬包。
3. 麻糬包取出中心挖空，依序加入慕斯及水果丁，草莓醬、巧克力棒點綴。