

拿鐵布朗尼



配方：

紅糖 450g
全蛋 290g
無鹽奶油 360g
苦甜巧克力 200g
低筋麵粉 170g
杏仁粉 120g
堅果 120g
核桃 120g
巧克力碎粒 360g
拿鐵醬 80-100g

做法：

- 1 將全蛋、紅糖拌勻，加入融化的奶油和巧克力。
- 2 拌勻後再加入低筋麵粉、杏仁粉和堅果和拿鐵醬。
- 3 將麵糊加入烤盤內，烤溫170度。