

# 藍莓奶酥馬芬



## 配方：

蛋糕體

黃金馬芬粉 1000g

低筋麵粉 50g

水250g

冷凍藍莓 250g

(藍莓濃縮醬 10g)

植物油 300g

全蛋 400g

奶酥：

黃金馬芬粉 300g

低筋麵粉 250g

奶油 200g

全蛋 40g

## 做法：

1. 將蛋糕所有其他成分混合 2-3 分鐘，直到麵糊光滑。
2. 在麵糊中加入藍莓，倒入蛋糕模裡
3. 每個蛋糕麵糊上面覆蓋奶酥和藍莓
4. 烤箱預熱170~180°C, 烤約40~50分鐘即可

