



巧克力奶酥馬芬

配方：

原味馬芬：

黃金馬芬粉 1000g
低粉 50g
全蛋 400g
植物油 300g
水 280g

巧克力馬芬：

黃金馬芬粉 1000g
可可粉 70g
全蛋 400g
苦甜巧克力粒 100g
植物油 300g
水 280g

奶酥：

黃金馬芬粉 300g
低筋麵粉 250g
奶油 200g
全蛋 40g

做法：

1. 將兩款馬芬麵糊各自混合 2-3 分鐘，直到麵糊光滑。
2. 在蛋糕模裡分別加入兩款麵糊
3. 加入10g 的甘納許在每杯蛋糕麵糊裡
4. 上面覆蓋奶酥灑上巧克力碎粒
5. 烤箱預熱170~175°C, 烤約40~50分鐘即可

