



香蕉核桃馬芬



配方：

黃金馬芬粉 1000g

全麥麵粉 50g

香蕉 450g

肉桂粉 2g

紅糖 50g

香蕉濃縮醬 10g

植物油 300g

全蛋 400g



做法：

1. 將成熟的香蕉壓碎與紅糖混合
2. 加入所有其他成分並混合 2-3 分鐘，直到麵糊光滑。
3. 將麵糊裝入蛋糕杯中，上面用核桃裝飾
4. 烤箱預熱170~180°C, 烤約40~50分鐘即可