



# 柳橙瑪德蓮

## 材料：

柳橙濃縮醬 0.015 kg  
香草奶油 0.005 kg  
橙皮粉 0.002 kg  
糖 0.100 kg  
全蛋 0.145kg  
奶油 0.115kg  
中筋麵粉 0.120 kg  
泡打粉 0.008kg

## 作法：

混合糖和柳橙濃縮醬 香草奶油和橙皮粉。  
加入雞蛋，攪拌均勻。  
融化奶油。  
將打發雞蛋和溫熱的奶油液體混合。  
加入麵粉和發酵粉一起篩分。

烘烤溫度：180 \* C

烘烤時間：約8-10分鐘