



帕尼多尼蛋糕



材料：

金黃蛋糕粉 1000g
蛋 350g
油 350g
帕里多尼 30g
香草奶油 10g
水225g
杏仁碎粒 100g
葡萄乾 120g
糖漬柳橙皮 120g

表面裝飾 50g
葡萄乾
糖漬柳橙皮
杏仁碎粒



作法：

混合蛋糕粉和所有材料
攪拌至光滑
倒入烤模內 上面放上裝飾的果乾和杏仁

烘烤溫度：170 °C
烘烤時間：約23分鐘

