

季軍

蘆農田媽媽烘焙坊

甜甜蜜蜜



做法

1. 甘藷洗淨，烤熟，冷卻後剝皮，壓成泥並過篩備用。
2. 將過篩的甘藷泥加入少許海鹽拌勻，再加入煉奶拌勻備用。
3. 將做法2甘藷泥以30g為一份，放入模型中，壓緊定型後脫模，放入大烤盤中，溫度約150度，烤5-8分鐘即可

材料

紅肉甘藷150g、黃肉甘藷 150g、
煉奶4g

調味料

少許海鹽

花開富貴

材料

塔皮：奶油75g、糖粉50g、
全蛋1個、低筋麵粉150g
甘藷餡：甘藷200g、火腿末30g、
芹菜少許

做法

- 塔皮：1. 奶油、糖粉拌勻，再慢慢加入全蛋攪拌，最後拌入過篩的低筋麵粉成麵團，拌壓均勻後，放入冰箱冰硬。
2. 將麵團取出，均分為10份，捍成0.3公分厚小圓餅，放入小派盤，用上火180度，下火150度的烤箱烤12-15分鐘即可，放涼備用。
- 內餡：1. 甘藷蒸熟，去皮，磨成泥，待涼加入火腿末及少許芹菜末，拌勻。
2. 將內餡做法1擠入塔皮內，放入180度的烤箱中烤6-10分鐘，即可。

