



材料

12cm × 各2个

【饼皮】

蛋液	70g
绵白糖	40g
蜂蜜	42g
味淋	1 1/2 小勺
A 低筋面粉	90g
泡打粉	1/3 小勺
小苏打	1/3 小勺
水	42g
B 抹茶粉	2g
水	13g

【红豆白丸内馅】

糯米粉	19g
绵白糖	4g
水	13g
红豆沙	120g

【抹茶红豆内馅】

淡奶油	70g
红豆沙	42g
蜜豆	12g

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

炭奶油



总统

炭奶油 1L

准备工作

- 鸡蛋放置到室温。
- A部分的材料预筛2次。
- B部分的材料搅拌均匀。

制作方法

【饼皮】

1. 蛋液、绵白糖、蜂蜜、味淋放入盆中，搅打均匀。
2. 筛入A，搅拌至均匀光滑状，再分两次加入水。
3. 将第2步的内容取出140g放入小盆，与B混合均匀。
4. 分别覆盖上保鲜膜，室温下放置15分钟。
5. 锅子用500w预热。
6. 在锅子温热的状态下，缓慢倒入约35g~37g原味面糊使其变圆整，500w加热至表面全体出现大颗气泡。
7. 翻面后再加热30秒。
8. 从锅子取出散热，松松地盖住保鲜膜防止干燥。
9. 剩余材料重复6-8的步骤，共计做出4枚。
10. 第3步中的抹茶面糊，参照6-8的步骤，共计做出4枚抹茶。

【红豆白丸内馅】

1. 盆中放入糯米粉、绵白糖、水搅拌，揉至耳垂的硬度。
2. 均分成2等分，搓圆，从上方稍压成平，直径约6cm左右。
3. 加入开水中，煮至漂浮后再煮一分钟。
4. 放入冷水中冷却，取出使用前去掉水分。
5. 将饼皮配对，将豆沙馅2等分，按压成11cm中心微微凸起的圆形，放置在饼皮背面。
6. 将第4步的内容放在中间，轻轻按压嵌入红豆沙。
7. 再盖上另一块饼皮，包上保鲜膜调整形状。

【抹茶红豆内馅】

1. 在盆中放入淡奶油和红豆沙，打发至9成程度，拌入红豆粒。
2. 将饼皮配对，将豆沙奶油馅2等分，涂抹在表皮上，中心微微凸起。
3. 盖上抹茶饼皮，包上保鲜膜调整形状。
4. 放入冰箱中冷却。