



材料 6个份

【奶香蜜豆内馅】

蜜红豆	20g
白豆沙	140g
淡奶油	1小勺

【大福皮】

糯米粉	20g
葛粉	5g
粘米粉	35g
白糖	60g
水	70g
玉米淀粉(裹粉)	2大勺

【装饰】

防潮糖粉	适量
杏仁片	16片
黑巧克力	5g

该食谱制作过程中使用以下品牌

淡奶油



总统
淡奶油 1L

准备工作

- 小红豆提前冷藏解冻。
- 玉米淀粉过筛至四角托盘内备用。
- 制作纸质裱花袋备用。
- 黑巧克力融化后装入裱花袋内备用。

制作方法

豆沙内馅

- 1 将红豆切成碎粒。白豆沙放入盆内，加入1小勺淡奶油混合均匀。
- 2 将红小豆碎粒加入白豆沙内，混合均匀后分为6等分，搓圆备用。

面皮

- 1 将粉类放入耐热容器内，加入白糖混合均匀。分2次加入水，搅拌至面糊溶解。
- 2 松松地盖上保鲜膜，微波加热（500w1分钟），搅拌均匀后再次微波加热（500w1分钟）。
- 3 将搅拌均匀的面团移动至四角托盘内（玉米淀粉）。
- 4 将面团表面都裹上玉米淀粉，趁热压成15cm的圆形，切割为6等分。
- 5 取一份面皮，去除多余的玉米淀粉，包入豆沙内馅，收口朝下放置。
- 6 重复操作剩余的面皮。全体筛上防潮糖粉，用融化的黑巧克力画上眼睛。
- 7 在耳朵的位置用剪刀剪开一个切口，装饰上杏仁片。