椰香杯子蛋糕

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	45 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	30 分钟
个数	8
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

配腰果泥

纸杯蛋糕

防粘的黄油

100 克 黄油, 软化

50 克 糖粉

2 鸡蛋

90 克 椰片

80 克 白面粉

1 茶匙 发酵粉

1 一撮 食盐

½ 茶匙 香草籽

糖浆

100 克 糖

200 ml 水

3 甜柠檬, 擦碎的果皮

4 汤匙 青柠汁

腰果面层

50 克 黄油或人造黄油

50 克 糖粉

150 克 腰果

1 小撮 香草籽

2 汤匙 甜菜根汁

摆盘

一些 可食用花瓣

纸杯蛋糕

给松饼模具刷油。

在搅拌盆中用打蛋器将黄油和糖粉打发至乳化变白。逐渐加入鸡蛋，继续搅拌，直到形成均匀的混合物。加入包含香草在内的其余配料，并小心混合。

将面糊倒入松饼模中。放在不锈钢多孔烤盘上，使用蒸汽模式在100°C下烹饪30分钟。

糖浆

将所有材料放入平底锅中，煮沸后用小火煮大约5分钟。

腰果面层

在搅拌盆中用打蛋器将黄油和糖粉打发至乳化变白。加入剩余配料，搅拌。

摆盘

脱模前，将糖浆趁热倒在松饼上，然后再脱模冷却。

在松饼上铺上面层，并以食用花卉装点。

烹饪步骤

在 蒸汽 期间为 **100 30** 分钟°C

小费

或者自制腰果泥：在平底煎锅或烤箱中烤腰果，冷却并捣成泥。

配件

硅胶或金属松饼模，带8个空腔

多孔不锈钢烤盘

附加信息

创建时间	26.01.2022