

朱古力心太軟（6 小杯份量）

材料

朱古力片 200 克

牛油 200 克

蛋 4 隻

糖 50 克

麵粉 50 克

雲尼拿油 1 茶匙

做法

1. 預熱焗爐至 180 度
2. 將金寶材料用手搓至麵包糠狀，待用
3. 將牛油煮溶加入蘋果、糖、檸檬汁，煮至軟身
4. 將提子乾及玉桂粉與蘋果餡拌勻，並放入錫紙容器
5. 最後將金寶鋪在蘋果餡，並放入焗爐焗 10 分鐘