

制作方法



品名：南瓜籽谷物磅蛋糕		原料名	配比g	原料名	配比g
		低筋面粉	170	南瓜子酱	50
		白砂糖	100	西北南瓜籽仁	50
		黄油	120	烘烤南瓜籽丁	少许
		鸡蛋	100		
		泡打粉	5		
		牛奶	70		

产品亮点

- 浓郁南瓜籽香气：烘烤后释放醇厚的坚果香气，风味浓郁且独特。
- 南瓜籽香脆口感：蛋糕咬开后能感受到香脆颗粒感，丰富咀嚼体验。
- 湿润绵密的磅蛋糕质地：蛋糕组织绵密细腻，入口湿润不发干。

制作过程

制作过程	1、将黄油和白砂糖打发，加入鸡蛋、牛奶、低筋粉、泡打粉拌匀，加入南瓜籽酱、西北南瓜籽仁拌匀。
	2、倒入模具，表面撒上烘烤南瓜籽丁，入炉烘烤。
	3、烘烤后取出脱模，冷却。
面团温度	
面团重量	
烤制温度	180℃
烤制时间	40分钟



● 使用秀爱产品：
南瓜籽酱、西北南瓜籽仁、烘烤南瓜籽丁