

GREEN BEAN MOON CAKE (綠豆凸)

(YIELD: 24 SERVINGS)



INGREDIENTS

一、油皮(每個約 13g 左右)

- 1.中筋麵粉 140g (或低筋+高筋各 70g)
- 2.糖 10g
- 3.無鹽奶油(先融化)40g
- 4.溫水 35g

二、油酥(每個約 12g 左右)

- 1.低筋麵粉 130g
- 2.無鹽奶油(先融化)65g

三、內餡(每個約 30g 左右)

- 1.地瓜泥 約 250g
- 2.綠豆泥 約 250g
- 3.肉鬆 適量

PREPARATION

一、備料

- 1.將地瓜削皮切小片用電鍋蒸熟後，用大湯匙壓成泥，加入少量奶油、糖等攪拌均勻分成每個約 30g 備用(若要包肉鬆或肉燥、蛋黃等可包入)
- 2.綠豆仁加點水用電鍋蒸熟後，用大湯匙壓成泥，加入少量奶油、糖等攪拌均勻分成每個約 30g 備用(若太濕則再用鍋子炒乾，若要包肉鬆或肉燥、蛋黃等可包入)
- 3.做油皮：我將油皮材料放入麵包機中，使用麵團功能，攪拌到麵團表面變光滑，將麵團取出稍微再揉一下，用保鮮膜包起，鬆弛 30 分
- 5.接著做油酥：將材料放入大碗中，用筷子或刮刀拌勻，再用手搓揉至不黏手

二、製作

- 1.油皮分成每個約 13g，油酥分成每個約 12g，滾圓
- 2.油皮用手掌壓扁，包入油酥，滾圓
- 3.用桿麵棍桿開成橢圓，捲起，再桿開，再捲起
- 4.壓扁趕開後包入內餡，收口朝下
- 5.送進烤箱烘烤(時間視烤箱效能，我的烤箱約 190 度 C 烤約 25 分轉 170 度再烤 5 分)

Reference: <http://blg.dmreader.net/read-204.html>