



聖美多葡萄乾

經典且值得信賴

SUN-MAID RAISINS

— FROM —

CALIFORNIA

來自天然鮮甜的葡萄

● 自然原味果乾

● 無添加糖

● 零脂肪

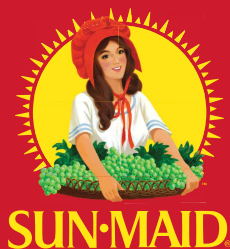


TONG HSING ENTERPRISE CO., LTD.

同興實業股份有限公司

www.thec.tw





巧克力豆葡萄乾燕麥杯

材料：

- 2.5 杯燕麥片
- 1 茶匙肉桂粉
- 1 茶匙香草精
- 1 茶匙泡打粉
- 1/4 茶匙鹽
- 2 顆雞蛋
- 1/3 杯楓糖漿或蜂蜜
- 1 杯牛奶或杏仁奶
- 1/4 杯融化的奶油
- 1/2 杯 Sun-Maid 加州葡萄乾
- 1/2 杯巧克力豆

做法：

1. 預熱烤箱至175°C。
2. 在一個大碗中，混合燕麥片、肉桂粉、香草精、泡打粉和鹽。
3. 在另一個碗中，打入兩顆雞蛋。加入楓糖漿、牛奶和奶油，攪拌至混合均勻。
4. 將液態材料倒入燕麥混合物中，攪拌至燕麥片被液體覆蓋。靜置 5-10 分鐘以便吸收。最後加入葡萄乾和巧克力豆。
5. 在瑪芬烤盤上刷上油，將燕麥混合物平均分配到 12 個瑪芬杯中。
6. 烘烤 25-27 分鐘或直到表面稍微變成棕色。稍微冷卻 5 分鐘後即可食用。

巧克力花生醬葡萄乾布朗尼

材料：

- 6 湯匙融化的奶油
- 1 杯白砂糖
- 2 顆常溫雞蛋
- 1 茶匙香草精
- 2/3 杯無糖可可粉
- 2/3 杯多低筋麵粉
- 1/4 茶匙鹽
- 1/2 茶匙泡打粉
- 1 杯 Sun-Maid 巧克力花生醬包裹的葡萄乾（約 4.5 盎司），冷凍過夜

做法：

1. 預熱烤箱至180°C。
2. 在一個烤盤上塗抹奶油並鋪上烘焙紙。
3. 在一個中等大小的碗中，攪拌均勻可可粉、麵粉、鹽和泡打粉。
4. 在另一個碗中，用手持電動打蛋器將融化的奶油和糖打至蓬鬆。
5. 在奶油混合物中加入雞蛋和香草精，攪拌至混合均勻且光滑。
6. 輕輕將麵粉混合物拌入奶油混合物中，攪拌至剛好混合。不要過度攪拌。
7. 用橡膠刮刀將巧克力花生醬葡萄乾手工攪入麵糊中。
8. 將麵糊倒入準備好的烤盤中，均勻地抹平。
9. 烘烤 18-20 分鐘。布朗尼的中心應該不會晃動，並且輕觸時會剛好定型。布朗尼從烤箱取出後會繼續在烤盤中烘烤。如果用牙籤測試，牙籤應該會有一些黏糊糊的麵糊，這樣布朗尼才会有軟糯的質感。
10. 讓布朗尼在冷卻架上冷卻，在烤盤中靜置 10 分鐘。用烘焙紙將布朗尼從烤盤中提起，放在冷卻架上冷卻至室溫。