

巧克力脆片球

份量
12~15個



“Little Manhattan”（《情竇初開》），曼哈頓的10歲小男孩Gabe，第一次情竇初開喜歡上了11歲的女孩Rosemary。從小男孩眼中看大人世界的愛情，很可愛，輕鬆的陪著Gabe一起追求、體驗愛情的酸、甜、苦、澀，小男孩童稚的聲音老成的說著：愛情可能會讓你心力交瘁、遍體鱗傷，但最終呢？留下的是那些無法忘懷和難以抹滅的的記憶！

像戀愛滋味的苦甜巧克力～像初戀般的巧克力脆片球～。💕



作者・梁家榕
出版社・幸福文化
全文轉載自《Easy Bake！
女生都喜歡的超可愛甜點：
烘焙甜姐兒梁家榕的50款
甜蜜點心》

..... Material 材料

鹽奶油15g
棉花糖12顆（大顆）
玉米脆片1杯
苦甜巧克力50g



1. 平鍋內加入奶油融化後，加入棉花糖。用木匙稍拌，等棉花糖融化（約5分鐘）。棉花糖融化後，加入玉米脆片輕輕拌合。

融化巧克力時溫度不要超過50℃，否則會沒有光澤亮度。



2. 快速地將黏黏的玉米脆片塑成球形。（手沾水，比較好用）



3. 將巧克力隔水加熱融化後，把脆片球沾巧克力醬，放涼即可。