

[首頁](#) > [找食譜](#) > [主要食材](#) > [水果](#) > [鳳梨](#)

就愛酸甜「土鳳梨酥」DIY！鳳梨挑選、變色酥皮一次學

示範 / 杜佳穎 2021/08/17 15:55

讀



內餡

鳳梨900克

二砂糖150克

麥芽糖225克

外皮

有鹽奶油100克

煉乳35克

蛋黃1個

糖粉23克

低筋麵粉150克

奶粉20克

起士粉10克

鹽1克

先做內餡

料理步驟

step
1



將鳳梨去皮、去心，然後利用刨絲刀把鳳梨果肉刨成小碎塊。

Tips 這次選用的是纖維適中的金鑽鳳梨，甜度較足夠，其他鳳梨品種也可，如果喜歡吃甜一點的人可以添加砂糖，若嫌酸度不夠的話也可以滴幾滴新鮮檸檬汁，口味都可依個人喜愛略為調整。

step
2



二砂糖、麥芽糖加入鳳梨拌勻，以小火熬煮，直到材料呈黏稠狀、看不見水分即可。

step
3



熄火後，將煮好的鳳梨內餡放涼備用。

酥皮製作

料理步驟

step
1



糖粉過篩，與奶油一起拌勻。

step
2



依序加入蛋黃、煉乳拌勻，再將奶粉與低筋麵粉過篩後加入拌勻，即為外皮麵團。

Tips 加入蛋黃是為了讓外皮顏色更加好看，另外口感也會比較香酥，而煉乳則能增添奶香。

step

3



用1比1的比例把鳳梨餡包入麵團。

step
4

將包入內餡後的麵團放入模具裡壓平。以上下火攝氏150度烤10至15分鐘，翻面烤到兩面金黃色即可。

Tips 建議使用模具整型，成品大小會較一致，不僅美觀，烘烤時也較不易有時間拿捏的問題。

食譜自由配
LTNFOOD

找食譜

主題食譜

料理撇步

廚房生活小知識

影音食譜

達人出招

內餡和選擇



其實市售鳳梨酥多半是都是以冬瓜餡居多，而讀者在家裡則可以完全使用鳳梨製作內餡，雖然口味上較冬瓜酸了一些，但是天然的食材畢竟令人比較安心，而且鳳梨香氣也比較充足。

另外如果想要多點變化，也可以購買蔓越莓乾，然後浸泡在白蘭地一天的時間，在製作鳳梨酥內餡時添加一些，就成了蔓越莓口味的鳳梨酥，酒香和果香讓自製的鳳梨酥與眾不同，同理也可以添加桂圓等食材。

外皮變色吃



金黃色的鳳梨酥是大家最常見的外觀，不過隨著現代人口味多變，老師建議大家也可以在製作外皮時拌入咖啡粉、抹茶粉、紅麴粉及竹碳粉等，鮮豔的外皮讓不僅讓視覺更加分，一口咬下還有不同的香氣，讓鳳梨酥更增添變化性。

不用抽 不用搶 現在用APP看新聞 保證天天中獎 [點我下載APP](#) [按我看活動辦法](#)

分類： [中式](#) [烤箱](#) [烘焙](#) [烤箱食譜](#) [糕點](#) [鳳梨](#) [念念不忘古早味](#)

春節必吃❖暖心甜點

TOP