

做法

1 (此步驟應由家長進行)
把酥皮切成10cm x 10cm的大小備用

2 香蕉切粒備用

3 在每塊酥皮上放一格朱古力

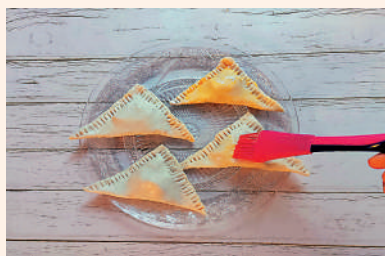


4 加入適量香蕉粒

5 把酥皮對接成三角形

6 用叉在邊位壓出花紋
(這樣可以防止烤焗的時候朱古力溢出)

7 在酥皮的表面塗一層蛋液
(令三角酥烤出來更加金黃色)



8 灑上彩色朱古力粒粒



9 (此步驟應由家長進行)
焗爐預熱180度，然後把三角酥放入焗爐用180度焗10分鐘

親子炮製下午茶

流心香蕉朱古力三角酥

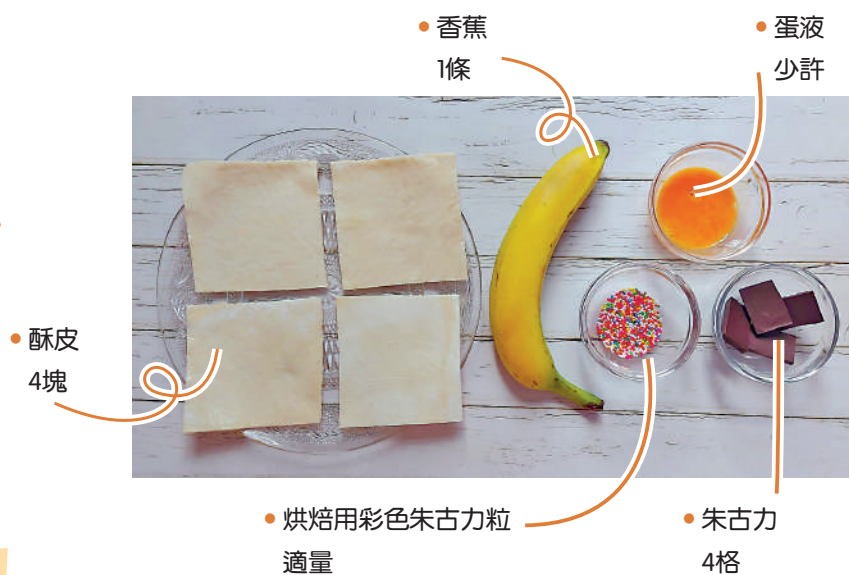
假期無活動？想不到同小朋友去哪裏？在家中一齊炮製甜品亦是很好的親子活動。

酥皮配上小朋友喜愛的朱古力，再加入香蕉，最後灑上色彩繽紛的朱古力粒粒做裝飾，既高顏值又美味。

大家不妨同小朋友一齊下廚，實行自己下午茶自己做。



材料



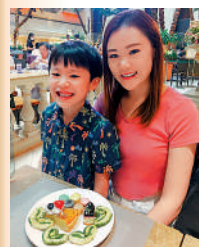
小貼士

現成的酥皮在大部分的烘焙店也可以買到。而酥皮需要放在冰箱保存，因此拿出來用的時候非常硬身，但解凍時間亦不需太長，一般兩至三分鐘已經開始變軟身，如解凍時間太長，酥皮變得軟身，在操作時便很容易裂開。

因香蕉本身已有一定的甜度，如不太愛偏甜口味，亦可選購可可濃度較高的朱古力，相對甜度會比較低，做出來的三角酥甜度便會較為小甜。



Mei



YouTube 親子博主，愛生活、愛下廚、喜歡烹飪和分享家庭美食，享受當中的小確幸！

YouTube channel: Mei So