

黑巧克力小馅饼

4人份

准备时间：20分钟

冷藏时间：10小时

放置时间：1小时



4人份所需材料

- 20个小馅饼
- 200克黑巧克力
- 1块油酥饼面团
- 20厘升鲜奶油
- 紫罗兰糖
- 1滴紫罗兰香精

预热烤箱至200° C。

将面团摊开，用曲奇刀切成直径为10厘米的小圆圈，然后再将每块圆面切成花形，将面放在模具中垫底，上边铺上一层烤箱纸，再撒上干豆压重量，以防止圆面饼在烘烤时变形。

烘烤面团10分钟。

加热奶油。

把巧克力拍碎，倒入奶油覆盖，放置3分钟，再添加紫罗兰香精。

用搅拌器搅拌。

把巧克力奶糊倒在饼上，在冰箱里放置至少1小时。

撒上紫罗兰糖即可食用。