



迷你肉馅饼

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	1 小时 30 分钟
等待时间	10 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	35 分钟
个数	12
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

辣味牛肉内馅

馅料

- 500 克 碎牛肉
- 无水黄油，用于轻煎
- 1 洋葱，切碎
- 125 克 蘑菇，切粗粒
- 1 蒜瓣，捣碎
- 1 汤匙 辣酱油
- 1 茶匙 食盐
- 少许 胡椒
- 1 茶匙 甜味红椒粉
- 1 撮 卡宴胡椒
- 1½ 汤匙 白面粉
- 250 克 牛肉高汤

肉饼

- 2 长方形酥皮
- 防粘的葵花籽油

馅料

在一个宽大的平底煎锅中加热无水黄油。大火轻煎肉。





将剩余配料连同面粉倒入锅中，用中火煎炸约10分钟，期间偶尔搅拌一下。淋入牛肉高汤，把所有食材煮沸。调小火力，用中火炖煮1小时。

冷却。

肉饼

给松饼模具刷油。

在酥皮饼上切出12个大约 \varnothing 12厘米的圆饼，并铺在松饼模具中。用叉子在饼底上轧几下。将馅料平铺在模具中。

在剩余面皮上切出12个大约 \varnothing 7厘米的圆片。铺上馅料。将边缘压紧。用叉子在酥皮饼盖上刺几下。

烘烤

将玛芬模具放入烤盘中置于中间层，使用经典专业烘烤模式在 200°C 下烘烤 35 分钟。

稍待冷却后享用。

烹饪步骤

在 经典专业烘烤技术 期间为 **200 35** 分钟°C

配件

松饼烤盘有12个空腔，每个大约 \varnothing 7厘米

烤盘

附加信息

创建时间 26.01.2022

