

甜甜圈（防潮糖粉）



如图：沿开口出拆开包装



有网纹的一面朝下摆放
解冻，时间15-20分钟



设定平炉温度：上火180°C、
下火180°C，时间1-2分钟



将解冻好的甜甜圈放进烤
炉烘烤



将烘烤好的甜甜圈出炉



待甜甜圈表面温度降至
30°C再进行糖粉装饰



准备好防潮糖粉与100目
筛网



用筛网将糖粉均匀的筛到
甜甜圈表面



装饰好的甜甜圈即可包装
售卖

备注：

- 1.甜甜圈在解冻过程中避免风扇与空调直吹，以免表皮水分流失影响口感
- 2.进行糖粉装饰前，确认甜甜圈表面温度降至30°C一下，否则会加速糖粉的融化
- 3.每个甜甜圈装饰的糖粉重量为3克