



萬聖節來了！自己做節日點心

陳子與 文

2018/10/28

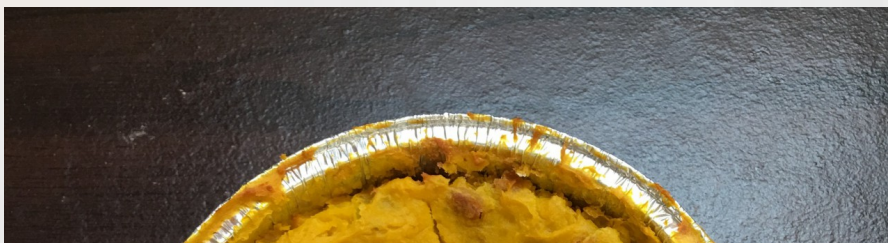
三款點心都不難，但需要花時間和耐心去完成，如果能和家人朋友一起做，就會是很有趣的過節方式喔！

影片中因手忙腳亂加上不諳烹飪甜點，所以其實做錯了一些步驟（但還是能吃），請參考下附的食譜。

南瓜派

材料：消化餅乾8至9片、無鹽奶油45g、南瓜200g、糖30g、全蛋半顆、玉米粉1茶匙。

- 1.南瓜切小塊蒸熟，放入冰箱降溫。
- 2.打碎的消化餅乾及融化奶油混合，倒進模中鋪平。
- 3.派皮放進冷藏30分鐘。
- 4.冷卻南瓜打入半顆蛋，加入玉米粉，攪成泥。
- 5.南瓜醬倒入派皮中，送入烤箱180度烤25至30分。





賣相不佳的南瓜派，但依舊好吃。（圖片來源 / 陳子與攝）

巫婆手指

材料：奶油100g、全蛋1顆、低筋麵粉240g、黑糖75g、巧克力粉及抹茶粉適量、杏仁50顆（此配方約做50根）

- 1.奶油打發後篩入黑糖。
- 2.加入蛋，繼續打。
- 3.篩入低筋麵粉，攪拌均勻。
- 4.麵團分成三等份，分別加入巧克力粉、抹茶粉揉均勻，另外一團什麼都不做，但還是可以去揉揉它，灌注愛。
- 5.放進冰箱冷藏30分鐘。
- 6.在烤盤鋪上烘焙紙，以免沾黏。
- 7.取適量麵團搓成長條，壓扁後以指腹壓出兩個溝溝，並以湯匙壓出關節上的皺紋，稍微整形後，杏仁沾取一點蛋白黏上指尖。
- 8.烤箱180度烤20分左右。



烤好的巫婆手指餅乾。(圖片來源 / 陳子與攝)

手撕麵包

材料：高筋麵粉250g、低筋麵粉50g、鮮奶200g、砂糖50g、速發酵母1茶匙、鹽一點點、無鹽奶油30g、巧克力粉適量、巧克力1片

- 1.將高筋麵粉、低筋麵粉、砂糖、酵母、鹽放入盆內，分次加入鮮奶。
- 2.揉勻後加入奶油，搓揉至沒有油油的感覺，並且讓麵團能拉出薄膜。
- 3.切成三等份，一樣用巧克力粉、抹茶粉和愛去染色。
- 4.麵團放回盆內，中間用烘焙紙隔開，蓋上保鮮膜於陰涼處發酵一小時。
- 5.發酵好的麵糰分成一個一個小團子，包入剛剛南瓜派用的南瓜泥。
- 6.搓圓後收口朝下，在烤盤中擺成喜歡的樣子，再發酵約一小時。

7.發酵完後於表面噴點水，以180度烤箱烤20分鐘。

8.巧克力片放進微波爐，融化後倒進塑膠袋，擠到最下面之後，剪開一個小洞，在出爐放涼的麵包上畫上可愛的萬聖節圖案。



表面硬得像石頭的手撕麵包，吃起來像饅頭。(圖片來源 / 陳子與攝)

結語

總共食材花費約500元 (僅計算使用的部分，一大包可能只使用一點點)，一個人做全部的話約需7小時。

選擇這三款點心是因為網路上的食譜看起來沒那麼難，即使是初學者，也可以做出還不錯的成品，做甜點遇到適度的挫敗，能有挑戰性且不至於灰心，所以如果有時間的話，大家可以試試看喔！

語畢，祝各位萬聖節快樂！

創作理念

我的外婆開過餐館，自幼吃著家裡的飯菜，鮮少接觸外食。所以從高中開始，我就想學習外婆的手藝，不過她的中式菜及客家菜造詣太高了，為了不那麼挫折，我開始對做甜點有一點嚮往。

這次因應節日做了萬聖節甜點，儘管手藝一如往常的拙劣，但未來若我也有一道手路菜，就能讓外婆引我為傲了。

縮圖來源：陳子與製



記者 陳子與



編輯 彭姿敏