

甜品控注意！最近3大人氣新開甜品店在本港掀起甜蜜熱潮，從遊韓必買的美式復古夾心餅乾，到本地馳名的鬆餅以及芒果糯米糍，每一款都能為你在這個寒冷的冬天帶來暖心的甜意。還沒試過就快買來嘗嘗看吧！

■ 店內常駐8種口味的鬆餅。

Grandma's Scones
法式低糖鬆餅
地點：灣仔皇后大道東170號

本地人氣烘焙品牌 Grandma's Scones 在灣仔開設了首間常駐實體店，復古的小木屋搭上做舊又有特色的簷篷，在鬧市的喧囂中開闢出一個享受美食的空間。原木製作的門、窗和傢具，打造小木屋的原汁原味，屋內的裝潢擺設是悠閒懶洋洋的法式風情，舒適自在，希望為繁忙的港人帶來片刻的休息。品牌創始人將法式糕點知識和美國、英國的烘焙方法結合，開發出自家外皮鬆脆內裏濕潤的質地，受到顧客的青睞。店內常駐8個口味的鬆餅，原味楓糖、藍莓忌廉芝士、伯爵奶茶、抹茶黑糖麻糬、日式焙茶麻糬、鹽焦糖朱古力、檸檬糖霜及巴馬臣車打芝士，35元1個，100元可任選3個，低糖少甜，不會讓人覺得很膩。除了鬆餅外，店內的不銹鋼盒子蛋糕也很受歡迎。Echire Cheesecake 老少皆宜，以忌廉芝士加上四種乳酸菌發酵而成的 Cream Cheese 香濃絲滑，除了可以當日常 Cheesecake 食用，在冰箱冷凍後更會有雪糕的口感，還可當作芝士抹醬，十分美味。特別定製的不銹鋼餐盒上印有 Grandma 的品牌形象，在蛋糕吃完後還能反覆使用，可以用於焗爐和蒸爐，大家在家就能用餐盒製作各類盒子蛋糕。

■ 古小木屋。

■ 鬆餅外皮鬆脆內裏濕潤。



Milky Shop 美式復古夾心餅乾

地點：將軍澳PopCorn 1, 1樓 Kiosk 5



■ 抹茶口味夾心餅乾好吃不膩。

位於韓國聖水洞的 Milky Shop 是新晉的人氣烘焙品牌，主打復古風美式甜點，販售多款甜甜圈、蛋糕、泡芙、派類等等點心，其中人氣最高的就是招牌夾心餅乾系列，包裝精緻口感夢幻，是不少遊客到韓國必買的手信。

即日起至明年2月27日，Milky Shop 在將軍澳PopCorn 設立海外首間官方快閃店，港人不用去到韓國都能享受韓國直送的超人氣餅乾。本次快閃店發售的招牌夾心餅乾系列，由餅乾到焦糖內餡皆為手工製作，仲有4個口味供選擇。法式焦糖燉蛋口味巧妙結合焦脆糖衣餅乾和細膩順滑的牛油內餡，碰撞出甜鹹平衡的絕妙口感。焦糖牛奶奶味當中加入 Milky Shop 獨家調配的牛奶焦糖，一啖落去甜蜜的幸福感滿瀉。歷久不衰的經典美式花生醬口味，餅乾同花生醬、牛油一拍即合，濃郁的堅果香氣令人着迷。還有抹茶控必試的抹茶口味，精選抹茶粉融入餅乾與黃油內餡，微苦茶香與甜甜奶香交織，好吃不膩。

不過由於數量有限，餅乾限量發售，每人限購4盒，每日限購250盒，想要買到記得提早去排隊。

甜入心 中式爆餡糯米糍

地點：灣仔皇后大道東162號地下



喜愛食手工糕點，可以試試位於灣仔的甜品店

「甜入心」。店舖由九十年代人氣糖水店「糖朝」創辦人洪翠娟主理，售賣手工製作的一系列甜品，包括招牌芒果糯米糍、千層糕和朱古力等。

馳名的芒果糯米糍23元一個，每日新鮮製作，以獨家研發的糯米皮做出皮薄餡靚的效果，每一口都多汁爆餡。還有開心果和芋頭內餡，每一款都好好食。以及超人氣的杜拜朱古力，嚴選85%的黑朱古力，內餡以酥脆的土耳其麵團絲，包裹頂級開心果醬料調製，朱古力的順滑、開心果醬的香濃、中東麵絲的酥脆，多重口感交織，帶來味蕾的極致享受。另一款非常受歡迎的橙朱古力採用澳洲血橙製作，經過糖漬後的橙皮沒有苦味只餘清甜橙香，以濃厚的85%黑朱古力包裹，口感好奇妙又好搭配。

