

葡式蛋塔

材料：全蛋2顆蛋黃1顆，細砂糖60克，鮮奶120克，鮮奶油120克，冷凍蛋塔皮

器具：煎炸鍋，隔熱板，烘罩（烘烤爐），過篩用網子

做法：

(1) 將蛋及60克細砂糖均勻溶解後，加鮮奶拌勻，再加鮮奶油拌勻。

(2) 將拌勻之(1)材料過篩

(3) 用隔熱板將煎炸鍋先預熱約5分鐘，待鍋蓋摸起來溫度會燙為止。

(4) 將已過篩之材料倒入冷凍蛋塔酥皮約8分滿，放入已預熱好之煎炸鍋內，1鍋可以放7個。

(5) 烘罩用190度，小瓦斯用外圈微火，約20-25分鐘即可完成。



請寫下您的留言

傳送