

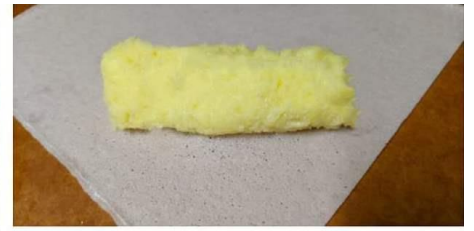
【奶黃春卷】



材料：

急凍春卷皮	8 張
免煮吉士粉	100g
鮮奶	180ml
油	適量

做法：



1. 急凍春卷皮先預先解凍。
2. 吉士粉加鮮奶伴勻成奶黃！
3. 每張春卷皮大概放兩湯匙奶黃，並捲成春卷形狀並放在烤盤上。
4. 在奶黃春卷上下均噴油。把烤盤放在矮烤架下，一起並放入氣炸焗爐中。
按下「燒烤/熱風對流/手動混合」2次，轉動扭掣選擇溫度 170°C，按下「開始/+30 秒」確認，調校時間至 6 分鐘，再次按下「開始/+30 秒」開始烹調！
5. 之後取出... 再上下噴一次油... 回爐多焗 6 分鐘即可！
(按下「燒烤/熱風對流/手動混合」2次，轉動扭掣選擇溫度 170°C，按下「開始/+30 秒」確認，調校時間至 6 分鐘，再次按下「開始/+30 秒」開始烹調！)