

【嫩滑焦糖燉蛋】

材料(2-3 人份)

1. 蛋黃 - 4 隻
2. 牛奶 - 200 毫升
3. 淡忌廉 - 150 毫升
4. 砂糖 - 60 克
5. 雲呢拿香油 - 1/2 茶匙
(可不加)



做法:

1. 將牛奶，淡忌廉，砂糖倒入量杯中，放入東芝水波爐，按 MICROWAVE 掣 5 下至 DESIRED TEMP, 45 度，按 START，水波爐會自己感應食物所需時間。
2. 取出拌勻，砂糖已經溶解。放涼後加入蛋黃，雲呢拿香油拌勻。
3. 用過濾網，過濾一次後倒入容器中。
4. 再放入注滿了冷開水的焗盤中。
5. 整盤放上水波爐黑色焗盤，再放入已預熱 150 度的爐內(下層)，用 CONVECTION MODE 焗 40 分鐘。
6. 把燉蛋取出，在表面灑上砂糖，用火槍把砂糖燒焦便完成。

貼士:

1. 如選擇凍食，燉蛋可事前一焗好，放入雪櫃，吃前才取出，灑砂糖並用火槍噴燒成焦面。

