

## 【椰皇燉蛋白】



### 材料 (2 人份) :

椰皇	2 個
椰皇水	160ml
鮮奶	120ml
蛋白	4 隻
砂糖	2 茶匙

## 做法：

1. 椰皇先用刀角在底部開口及倒出所有椰皇水，並將邊口的果肉切去。



2. 混合椰皇水，鮮奶及砂糖，並加入蛋白拌勻。
3. (2)過篩後，倒入椰皇(8 分滿)，並包上微波爐保鮮紙。



4. 水波爐蒸氣儲水匣注水，按「Steam / 蒸煮」功能並調校至 18 分鐘。  
3 分鐘後，放入 2 碗椰皇置爐中央，再按「START/開始」 蒸剩下時間。



5. 完成後，在爐內燜 10 分鐘即成。