



港式蛋撻 (曲奇皮)

Dessert, Snack • Egg, Tart

Gaia 佳頤

Serving size 6 *Adjust +/-*

Prep time 10 mins

Cook time 30 mins

Rating ★★★★★

Ingredients

撻皮成份：

120克 麵粉
65克 無鹽牛油
18克 白砂糖
9克 淡奶
少許 鹽

蛋漿份量：

110克 熱水
30克 白砂糖
30克 淡奶
1隻 全蛋
1隻 蛋白

Directions

做法：

- 1) 先將砂糖及軟身牛油用打蛋器打滑
- 2) 加入其撻皮材料搓成麵團
- 3) 用保鮮紙包好面團放置20分鐘
- 4) 將面團分成35克小粒
- 5) 將麵團壓入已掃油蛋撻模，第二日備用
- 6) 準備蛋漿，將砂糖加入熱水煮溶
- 7) 將糖溶液放置到室溫
- 8) 加入其他蛋漿材料，用打蛋器打勻
- 9) 放入雪櫃至第二日，等泡沫完全消失
- 10) 將蛋漿倒入蛋撻皮
- 11) 放入預熱攝氏190度焗爐
- 12) 盡量只用底火焗約20分鐘或蛋漿全熟
- 13) 出爐放置10分鐘左右可以脫模



基本法式可麗餅

Dessert

Gaia 佳頤

Serving size 4 [Adjust +/-](#)

Prep time 10 mins

Cook time 10 mins

Rating ★★★★★

Ingredients

成份：

150克 多用途麵粉

250克 牛奶

2隻 雞蛋

少許 鹽

Directions

做法：

- 1) 所有材料用打蛋器打至滑身
- 2) 中火加入牛油或其他油於平底鑊
- 3) 倒入適量粉漿移動平底鑊以煎出薄餅
- 4) 煎至呈斑點紋可反面再煎
- 5) 倒轉平底鑊倒可麗餅出來
- 6) 加入生果/榛子醬/忌廉享用