



榴槤飄香

譚鄭瑛玲著

材料	榴槤淨肉	250 克
	熟糕粉	3 湯匙 (即加工糕粉)
	糖霜	2 湯匙
	雞蛋	1 隻 (掃面用)
	現成酥皮	1 盒 (puff pastry)

- 做法 (1) 將榴槤肉放入大湯碗中,用匙羹搓爛,加入糖霜,熟糕粉,搓勻成餡料。
- (2) 將酥皮輾成薄片,用圓形鋁模印出小塊,大小隨意,放上適量餡料,蓋上另一塊粉皮,按實邊沿,掃上蛋液,放入預熱至 400F 之焗爐內,焗約 20 分鐘呈金黃色,即成美味之榴槤酥,另有一番風味。