



焗萍果批

譚鄭瑛玲著

批皮材料：	麵粉	6 安士
	發粉	1/2 茶匙
	鹽	1/8 茶匙
	牛油	3 安士
	蛋黃	2 只
	糖	3 湯匙
	云尼拉香油	少許

批皮做法：混合麵粉,發粉,鹽, 加入牛油切碎, 再加入糖,蛋黃,香油, 搓勻成粉團。
碾薄粉團, 分成兩塊, 一塊放入批碟上, 按平待用, 另一塊留用。

批心材料：	靚萍果	3 個, 去皮去核切片
	糖	3 湯匙
	糖膠	1 湯匙
	粟粉	1 湯匙
	牛油	1 安士
	乾提子	1 安士
	玉桂粉	少許

批心做法：燒熱鑊, 落牛油, 炒萍果, 加糖,糖膠,乾提子,粟粉,玉桂粉, 炒勻, 上碟待冷卻。

將批心料放入批碟之批皮上, 然後蓋上另一塊批皮, 用刀界些橫直紋於批皮上, 掃上蛋液, 放進預熱 360F 之焗炉內, 焗約 40 分鐘, 至表面呈金黃色, 即可供食。