

10/26

# 譚氏家政中心 TAAM'S HOME ECONOMIC CENTRE

## 蛋撻

譚鄭瑛玲著

材料: (A) 麪粉	6 安士
發粉	1/2 茶匙
牛油	4 安士
糖霜	1 湯匙
淡奶	2 湯匙
香橙油	1/4 茶匙
(B) 雞蛋	4 只
羌汁	1 湯匙
吉士粉	2 湯匙
糖	1/2 量杯
水	1.1/2 量杯
淡奶	1/4 量杯
白醋	1/4 茶匙

做法: (A) 混合麪粉,發粉,糖霜,加入牛油,切碎,再加入淡奶,香橙油,搓勻成粉團,輾平,用印模釀出小圓塊,放入撻壳中按實。

(B) 將糖放入水中煮溶,待糖水稍為冷卻,加入打散之雞蛋,淡奶,吉士粉,拌勻,再加入羌汁,白醋,拌勻,用茶隔濾入撻殼中至九成滿,放進 380F 之焗爐內,焗約 25 分鐘,即可供食。