

冰珀合桃

材料:

- 1) 150 克 蛋白
- 2) 300 克 糖
- 3) 50 克 英粟粉
- 4) 1.1/4 磅 合桃肉

做法:

- 1) 先將蛋白打起, 再加入糖、粟粉再打長時間, 直至奶白色(杰身)
- 2) 加入合桃肉撈勻, 將合桃漿做成約一吋大球狀分放在焗盆上, 焗爐調較至 200 度然後熄火, 以”爐尾火”焗至乾身

鳴謝食譜由趙善景師傅提供

晨光活現溫哥華 何活權

**用”爐尾火”效果最好, 如之前先用較高溫度焗完蛋糕或雞. 待焗爐溫度自動降溫至 200 度, 將合桃球放在焗爐內至第二天(約 7/8 小時)便完成