

香椰撻

譚鄭瑛玲著

材料：現成迷你撻皮	26 個
椰蓉	1 量杯
白糖	1/2 量杯
吉士粉	3 湯匙
粟粉	3 湯匙
發粉	1/2 茶匙
溶牛油	2 湯匙
雞蛋	2 只
淡奶	1/2 量杯
椰子香油	少許
蜜餞車厘子	數粒

- 做法：1. 混合椰蓉,白糖,吉士粉,粟粉,發粉於大盆中，加入雞蛋,溶牛油,淡奶,椰子香油，拌勻成餡料。
2. 將適量餡料放入撻皮中，加上車厘子，放進預熱 375F 之焗爐內，焗約 25 分鐘至金黃色，即可供食。