

7/27

譚氏家政中心

TAAM'S HOME ECONOMIC CENTRE

焗萍果批

譚鄭瑛玲著

批皮材料：麪粉 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：混合麪粉,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 之焗爐內, 焗約 40 分鐘, 至表面呈金黃色, 即可供食。