

大廚師: Claire
日期: Dec. 18 2004

奶油泡芙

材料:

外皮

1. 水 1 杯
2. 無鹽奶油 85g
3. 麵粉 1 杯
4. 蛋 4 顆

內餡

1. 水 1 杯
2. 糖 1/4~ 1 杯
3. 牛奶(或三花奶水) 3/4 杯
4. 麵粉 8 teaspoon
5. 蛋黃 3 個
6. 奶油 1 Tablespoon
7. 香草精少許

做法:

外皮

1. 水與奶油煮開,加入過篩的麵粉,快速攪成球狀冷卻,4 顆蛋分次加入拌勻
2. 烤盤刷油,用湯匙挖麵團以每隔 2 吋間隔排列,用 400°F 烤 10 分鐘,再降至 350°F 烤 40 分鐘,取出用叉子搓出空氣再以 350°F 烤 5 分鐘

內餡

1. 將材料 1~4 混一起用小火煮成糊狀(要不停攪拌)
2. 再加入材料 5~7 拌勻即可