

mrrinboy / April 04, 2014 11:24AM

[香甜嫩滑的港式蛋撻](#)

這款點心簡單快捷，非常適合家庭烘焙。當然口感也很棒，撻皮薄薄的很酥脆，入口即化，壹點不油膩，再搭配香甜嫩滑的蛋羹，試壹試絕對不會讓妳失望，是值得妳的烘焙筆記收藏的那壹道好方子。

港式蛋撻(分量約15個)

我的烤箱：客浦to5406

撻皮材料：

90g無鹽黃油、40g糖粉、12g蛋液、170g低筋面粉、5g淡奶油

蛋羹材料：

160g蛋液(室溫)、75g細砂糖、30g動物性淡奶油、220g牛奶

制作：

- 1、準備所需材料。(圖片分為總材料圖、和塔皮材料圖、蛋羹材料圖，妳們看著放)
- 2、打蛋盆內放入黃油、糖粉。
- 3、用打蛋器攪拌至顏色變淺。
- 4、加入蛋液後繼續攪拌，直到完全融合
- 5、加入淡奶油，繼續攪拌至融合。
- 6、篩入面粉。
- 7、拌勻成面團，蓋上保鮮膜放入冰箱內冷藏壹小時。
- 8、冷藏面團的時候制作蛋羹。將蛋羹的所有材料混合攪拌均勻。
- 9、把面團分成約15個小劑子。
- 10、用手壓扁，放在塔模內，用手指輕輕按壓，使塔皮鋪滿模具，註意要厚薄均勻。
- 11、將蛋羹液倒在塔皮內，放在烤箱中層，220度烘烤約15分鐘。
- 12、至塔皮邊緣變成淺棕色即可。

小貼士：

如果沒有淡奶油，可以將材料中的淡奶油換成全脂淡奶。

烘烤時間可以根據自家烤箱適當加減時間

塔皮壹定要盡量薄壹些。

有條件的話，將蛋羹液冷藏壹晚上，可以使味道更均勻的融合。

Edited 1 time(s). Last edit at 04/05/2014 10:58PM by mepoadm.
