

焗蓮蓉西米布甸

譚鄭瑛玲著

西米	1 量杯,
糖	1/2 量杯, 浸 30 分鐘
粟粉	2 湯匙)
吉士粉	1 湯匙) 用 2 湯匙水開勻
雞蛋	5 只
淡奶	1/2 量杯
牛油	1 小片
蓮蓉	4 安士
鹽	1/8 茶匙
云呢啦香精	少許

1. 煮滾 2 量杯水, 加入鹽, 傾已浸透之西米, 煮至透明, 又加入糖, 煮溶.
2. 加入淡奶, 繼傾入粟粉及吉士粉水和香精, 攪勻成杰糊, 離火, 加入打散之雞蛋, 拌勻成杰糊.
3. 將杰糊傾入耐熱玻璃平底器皿中, 加上蓮蓉及一小片牛油在粉糊上. 放進預熱 360F 之焗爐中, 焗約 30 分鐘至雞蛋熟及表面呈金黃色至熟.

20180328