

北海道鮮奶雞蛋布丁



布丁一詞源自於音譯英語，意思是「奶凍」，雖然在現代主要是指甜點，但原本是專指鹹食的詞，泛指由漿狀的材料凝固成固體狀的食品。

而鮮奶雞蛋布丁是布丁種類裡最簡單，但滋味卻非常迷人，使用電鍋可以快速做出好吃布丁，也可以用烤箱烤出甜蜜香氣，加上焦糖後就是優閒時光裡的小確幸。

食材準備 (配方比例僅供參考，可依實際情況斟酌微調)

全蛋液	鮮奶	砂糖	耐烤布丁杯	熱水	細砂糖
240g	600ml	60g	10 個	100ml	80g

布丁製作

將 EZ egg 冷藏全蛋液加入砂糖拌勻，再加入鮮奶攪拌均勻即為布丁液。



烤箱作法：

將布丁液倒入烤杯，烤箱溫度設定 200 度，烘烤時間約 20-30 分即完成。

電鍋做法：

將上述布丁液倒入布丁杯或玻璃杯，放進電鍋中 (約 1 米杯水)，大約 10-15 分鐘即可完成。

焦糖醬製作：

將細砂糖倒入小鍋中加熱，將糖煮到焦狀後加入熱水攪拌，等到焦糖化了之後，焦糖液就完成了，趁熱淋於完成的布丁體上增添風味。



小提醒：

1. 焦糖熱，若加入冷水會噴濺很厲害，所以須加入熱水。
2. 焦糖冷了會硬掉，所以要趁熱倒入布丁上。