

美顏蛋白燉鮮奶



港式甜品常見各種燉奶料理，其香濃嫩滑綿密的口感吸引不少饕客回味再三。燉奶所需食材簡單，製作過程更不需專業烤箱，只要運用電鍋即可做出完美的燉奶，做好的燉奶無論搭配甜、鹹食材皆十分對味，大人小孩都愛吃，在家也能輕鬆端出五星級港式甜品。

蛋白燉鮮奶（配方比例僅供參考，可依實際情況斟酌微調）



蛋白液	鮮奶	冰糖
100g	500ml	適量

將牛奶與冰糖放入小鍋中，隔水加熱至冰糖融化後放涼備用。

EZ egg 冷藏蛋白液緩緩倒入放涼的牛奶液中，邊倒入邊攪拌均勻。倒入蒸碗或可蒸容器，用保鮮膜或錫箔紙封蓋。電鍋外鍋放 1/2 杯水，蒸碗封蓋放入電鍋蒸熟即可。

蜂蜜燉奶布丁

蛋白液	鮮奶	砂糖	蜂蜜	飲用水
135g	450ml	45g	10g	適量

將鮮奶加入砂糖以中小火煮至細砂糖溶化後熄火，待略涼再加入 **EZ egg 冷藏蛋白液** 攪拌均勻，最後加入蜂蜜拌勻。

以細篩網過濾出蜂蜜燉奶布丁液，倒入烤模中（表面氣泡可用小湯匙或竹籤將氣泡戳破）。

取深烤盤倒入 1/2 的水位，放入烤模，再放進已預熱 160°C 烤箱中，蒸烤約 30 分鐘至蜂蜜燉奶布丁熟透，取出冷卻後放入冰箱冷藏即可。



小提醒：

1. 夏天不妨再加點新鮮水果，感覺會更清爽。
2. 如怕蒸完燉奶表面有氣泡，過程中可以掀開蓋子 1、2 次。

