



# 卡士達醬

## 材料:

牛奶	190 克
鮮奶油	60 克
蛋黃	50 克
砂糖	55 克
卡士達粉或低筋麵粉	15 克
玉米粉	10 克
香草莢醬	4 克
奶油	200 克
總重量	400 克

## 製作步驟:

- 將牛奶與鮮奶油煮沸。
- 將蛋黃、卡士達粉(或麵粉)與砂糖充分混合。
- 將一半熱液倒入混合物中攪拌均勻。
- 再將全部混合物倒回鍋中,煮沸約 1 分鐘。
- 放涼至約 40°C 時,加入奶油與香草莢醬,攪拌均勻。

