



可麗露



材料：

1. 牛奶 650 克
2. 無鹽奶油 33 克
3. 低筋麵粉 175 克
4. 砂糖 318 克
5. 香草莢醬 13 克
6. 蛋黃 52 克
7. 全蛋 65 克
8. 44%聖詹姆士蘭姆酒 13克



作法：

製作步驟：

- 將牛奶與奶油煮溫。
- 將麵粉與砂糖混合在碗中。
- 將溫牛奶混合液分次倒入麵粉糖混合物中，每次攪拌至光滑。
- 加入蛋黃、全蛋與香草莢醬和蘭姆酒，攪拌均勻。
- 將麵糊過篩后冷藏靜置至少24小時再烘烤。
- 烤模刷薄層奶油並冷藏，倒入麵糊。

烘烤溫度：

第一階段： 210° C （關風）

第二階段： 185° C （開風）

烘烤溫度：

第一階段： 15 分鐘

第二階段： 70 分鐘

