

忌廉泡芙

(Cream Puffs)

材料：

麵粉	115 克
植物牛油	75 克
水(加鹽少許)	180 毫升
蛋	3 隻
甜忌廉	適量

製法：

1. 預熱焗爐至 7 度(220°C)。焗盤掃油。
2. 篩麵粉。
3. 將水、鹽、植物牛油放於煲內，慢火煮滾。
4. 快速地加入麵粉，攪拌至材料完全混合，成為較滑粉團。
5. 待粉糰稍為冷卻後，逐隻雞蛋加入拌勻，攪拌至材料完全混合。
6. 將粉糰分 15 份放在焗盤上。
7. 放入焗爐內焗 12 分鐘，然後調低焗爐溫度至 4 度(180°C)，再焗 8 分鐘。
8. 取出放在涼餅架上待涼，用刀將泡芙割開加入忌廉。