



Mórgan
FOR A QUALITY LIFESTYLE



Morgan 烤箱

挞杯材料:

A: 白兰地马芝琳150克、糖粉50克(过筛)、盐 $\frac{1}{2}$ 茶匙

B: 鸡蛋1粒、低筋面粉300克(过筛)、蛋黄粉20克(过筛)

挞杯模15个

挞杯做法:

1. 将A料放入Morgan搅拌器拌匀。
2. 加入蛋拌匀,徐徐拌入面粉和蛋黄粉搅拌成面团。
3. 取一小块面团压入挞杯模中,刮除多余的饼皮,再用叉刺洞。
4. Morgan烤箱预先加热至180°C,然后将挞皮烤约15至20分钟,取出待凉备用。

馅料:

A: 带子5粒(切丁)、虾仁15只(切丁)

B: 青、红、黄甜椒各30克、蘑菇5粒、马蹄50克、红萝卜30克(各切丁)

C: 榛果20克(烤香)、芝士适量(1开4)

腌料:

盐、糖、生粉各少许

调味料:

鸡精粉 $\frac{1}{2}$ 茶匙、胡椒粉少许、盐 $\frac{1}{4}$ 茶匙、粟粉水少许(勾芡)

做法:

1. 将馅料A加入腌料拌匀腌5分钟,然后过油,捞出备用。
2. 炒锅中留1汤匙油,放入馅料B炒匀。
3. 把馅料A回锅,加入调味料快速兜匀盛起,拌入烤榛果。
4. 舀入一汤匙馅料入烤好的挞杯中,面上放入一片芝士。
5. 放入已预热的Morgan烤箱再烤3-5分钟至芝士溶解便可。

丁财两旺金满盆

TREASURE CUP