

# 烘焙概論—蛋塔

## ★準備材料

### 一、餅乾塔皮部份：

低筋麵粉 90g

糖 20g

無鹽奶油 55g

奶粉 10g (若無可省略)

蛋黃 1 個

鹽 1 小撮

### 二、布丁餡部份：

雞蛋 2 顆(約 100g)

牛奶 125cc

細砂糖 35g

◎製作完成後放入已經預熱至 180 度的烤箱中烘烤 22-25 分鐘

◎塔皮的部分也可以用冷凍起酥皮替代

## ★做法請觀看 youtube 影片

蛋塔

葡式蛋塔