

酥皮奶黃月餅

<u>酥皮材料:</u>	<u>份量:</u>	<u>奶皇材料:</u>	<u>份量:</u>
麵粉	240 克	低筋麵粉	54 克
吉士粉	50 克	吉士粉	54 克
幼砂糖	200 克	奶粉	54 克
牛油	390 克	椰子粉	6 克
雞蛋	65 克	幼砂糖	180 克
花奶	75 克	牛油	135 克
		雞蛋	90 克
		花奶	20 克
		椰奶	270 克
		煉乳	70 克
		鹹蛋黃	8 件

製作過程:

步驟一:

- **奶皇餡:** 將砂糖、麵粉、吉士粉、奶粉及椰子粉拌勻，然後加入煉奶、雞蛋、椰汁及花奶拌勻，最後加入牛油；
- 將已拌勻的材料蒸 20 分鐘，取出攪拌均勻，放涼後入雪櫃備用。

步驟二:

- **月餅皮:** 器皿中加入砂糖、牛油搓勻，然後加雞蛋、花奶，拌勻後加麵粉及吉士粉然後搓勻。放入雪櫃雪半小時備用；
- 奶黃餡從雪櫃取出，再略搓勻，分成 30 克一粒。每粒麵粉壓平成圓形，包入 1/4 隻已蒸熟的鹹蛋黃；
- 月餅皮粉糰分成 30 克一粒，每粒捻成窩形，將餡包入餅皮中；
- 月餅先撲上小量麵粉，放入餅模中造型。

步驟三:

- 預熱焗爐 250 度、先焗 5 分鐘，取出月餅然後掃上薄薄一層蛋漿，吹乾約 10 分鐘後，再掃一層蛋漿，然後焗 4 分鐘；
- 焗好後取出再掃一層糖漿，最後焗一分鐘便可。