

## 蒸布丁食譜

今天要教大家一道手殘黨也能好好完成的超簡單甜點－蒸布丁~~

首先要準備的材料分為兩個部分

1. 焦糖醬: 細砂糖 50 克、熱水 10 克
2. 布丁液: 全蛋兩顆、牛奶 325 克、鮮奶油 125 克、香草莢或是香草精(非必要)

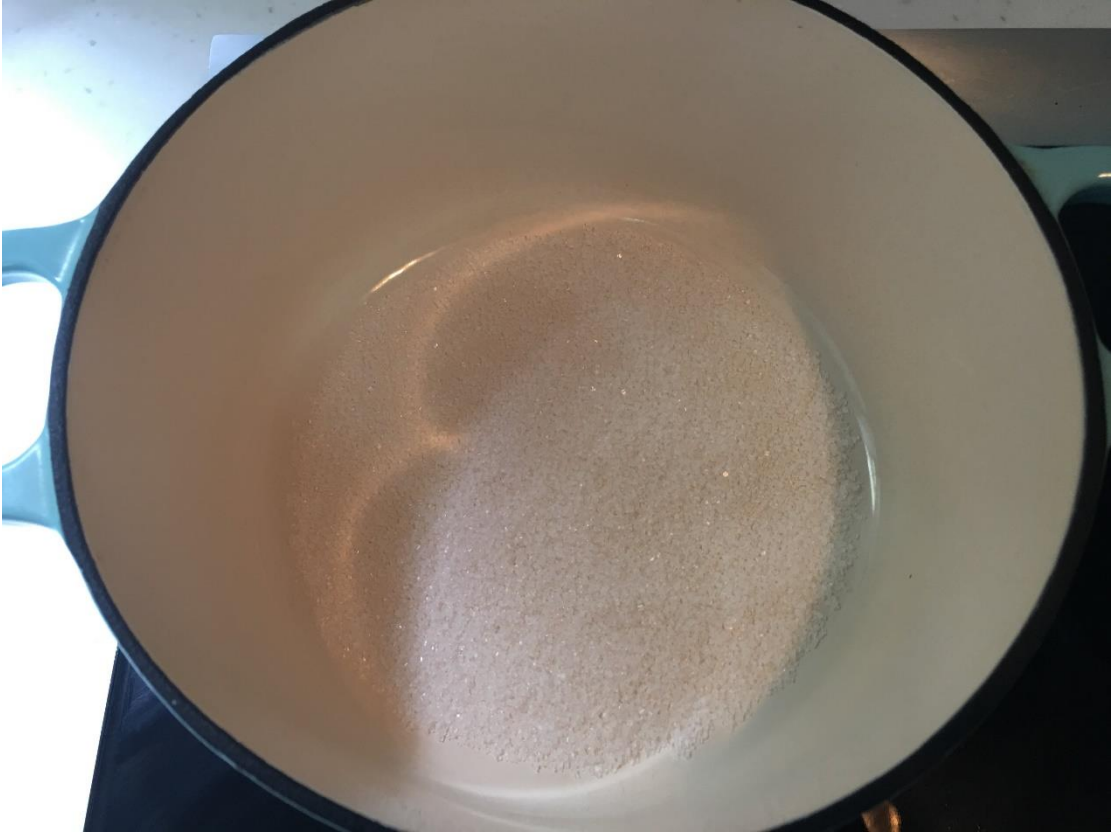
這樣的材料大概可做出下面這種杯子大小的布丁六個

要準備的廚房小工具有

刮刀、濾網以及量杯



1. **製作焦糖醬:**將細砂糖放入受熱均勻的鍋小火煮融化，顏色煮至深棕色冒小泡時加入熱水攪拌，焦糖醬就製作完成~再將焦糖醬倒入杯子或模具中。這個步驟比較容易失敗，焦糖醬常常會煮過頭而變得很苦，所以盡量用最小火來進行這個步驟，必須多練習幾次





2. 將牛奶及鮮奶油倒入鍋中小火加熱:不需要太高溫,否則等等加入蛋液時就會變成牛奶蛋花湯了~並依個人喜好酌量加糖,加熱至糖溶解即可關火,這個時候也可以添加香草籽或香草精添加香氣,將半支香草莢對剖取出香草籽加入鍋內一起煮即可
3. 將雞蛋打發倒入牛奶混合液中:在打發雞蛋時盡量將蛋液集中在一起以Z字型打發,不要上下畫圓將太多空氣打入蛋液之中,以確保布丁的口感順滑軟嫩,蒸完之後不會變成蜂窩布丁,打發後將蛋液倒入牛奶中
4. 將布丁液過篩:這個步驟是布丁口感是否滑順紮實的關鍵步驟,過篩不但可以去掉蛋液中無法打發的厚蛋白,同時也在過濾布丁液中的小氣泡,所以這個步驟要重複至少三次



5. 在表面包上鋁箔紙或是保鮮膜:這個動作是在避免等等進電鍋蒸時水珠掉入布丁液之中



6. **放入電鍋蒸:**將布丁放於蒸架上，外鍋倒入1杯水，千萬要在電鍋鍋蓋邊緣插一根筷子，讓蓋子不要蓋緊，降低電鍋內部蒸的溫度，否則很容易在邊緣形成小氣泡，變成口感噁心的蜂窩布丁，按下電鍋開關跳起後就完成啦~布丁不管是趁熱或是冷藏後都非常美味，各有風物同的風味~



7. **製作焦糖脆殼:**如果還有閒情逸致的話可以在蒸好的布丁表面灑上細砂糖並拿出你的噴槍，把糖加熱到深棕色起泡，等待冷卻後就變成有著完美脆殼的布丁了