

## 大廚師 **Catrina** – 法式布蕾

材料: (3 份)

Whipping cream 淡奶油 140ml

Homo milk 全脂牛奶 70ml

Egg yolks 蛋黃 3

Sugar 白砂糖 20g

做法：

1. 將牛奶和淡奶油混合倒入鍋裡小火加熱，並緩慢攪拌，微微冒起熱氣時關火，放涼。
2. 蛋黃加糖攪拌均勻。（可在這加 **vanilla flavor**）
3. 將蛋液緩慢倒入放涼的奶糊中，邊倒邊攪拌。攪拌均勻後倒入烤杯中。（時間充足蛋奶糊要過篩哦）
4. 將烤杯放置於烤盤中，烤盤裝上熱水，水需要沒過烤杯一半高度
5. 入烤箱 **150 攝氏度**烤 **30mins**，根據自己烤箱加減時間。（表面凝結微微晃動就好了）小心不要烤過。

烤好後放至室溫，然後冷藏入冰箱，需要時拿出來，均勻撒上薄薄的糖，噴槍快速烤至焦糖。表面可以用新鮮水果裝飾擺盤～就可以享受了！