

法式焗蛋

譚鄭瑛玲著

糖	1/2 量杯
水	1/2 量杯
雞蛋	3 只
淡奶	1/2 量杯
白蘭地酒	1/2 茶匙

焦糖： (用 1/2 量杯白糖加水 2 茶匙，煮溶成焦糖)

1. 糖加水，煮溶成糖水，待冷却。
2. 打散雞蛋，加入淡奶，打勻，再加入(1) 入糖水，白蘭地酒，攪勻成混合蛋液。
3. 先將適量焦糖放入小杯底，然後注入隔濾過之混合蛋液。
4. 用大盆盛適量水，放上盛蛋液之小杯，置 350f 之熱焗爐內，焗 25 分鐘。
5. 取出小杯，待凉凍後，倒轉小杯，取出焗蛋供食。