

# 雲呢拿梳乎厘

## VANILLA SOUFFLE



材料：

麵粉	17克
牛油	17克
糖霜	17克
牛奶	80毫升
蛋白	2隻
蛋黃	2隻
雲呢拿香油	數滴

---

### 製法：

1. 焗爐預熱180度攝氏，放入已掃油之梳乎厘焗杯。
2. 牛油及糖霜以慢火煮溶以後，配合溶油加粉法加入麵粉，攪成糊狀。
3. 慢慢加入牛奶攪拌，其間或需間中離火，直至粉糊細滑濃稠，待冷備用。
4. 雞蛋黃輕輕發打後，加入麵粉糊中，攪勻備用。
5. 蛋白以打蛋器打至忌廉狀，以膠刮刀輕輕加入麵粉糊中攪拌。
6. 梳乎厘焗杯從焗爐取出，倒粉糊入杯內，焗30至45分鍾完成。

---

### 用具：

---

---

---

---

---