

奶黃冰皮月餅製作食譜(約 20 個 50g 迷你月餅)

(一)餡料材料 (每個約 26g)

- A. 吉士粉 60g， 奶粉 40g， 砂糖 80g
- B. 椰漿 130ml， 花奶 80ml
- C. 雞蛋 2 隻(約 100g)
- D. 牛油溶液 30g

做法：

1. A-C 順序加入盆內拌勻至沒有粉粒，然後加入牛油溶液拌勻，放入已掃油的蒸碟上，大火蒸 7-8 分鐘至熟。
2. 將蒸好粉糰放涼一會，用手搓揉成光滑粉糰，將餡料分為每個約 26g 搓圓冷藏備用。



(二)冰皮材料 (每個約 24g)

- E. 糯米粉 60g 粘米粉 30g 中筋粉 18g 澄麵 12g 砂糖 35g
- F. 牛奶 240g 煉奶 55ml
- G. 菜油 30ml
- H. 綠茶粉 2 茶匙 (可用可可粉，士多啤梨粉等……或可省略)
- I. 糕粉適量(即熟糯米粉，冰皮面防黏用。)

製法：

1. 將材料 E 放入大碗中拌勻，牛奶及煉奶拌勻後分 2-3 次加入材料 E 中混合，再加入菜油徹底拌勻，過篩去粉粒，盛入淺而闊的碟中，蓋上錫紙用大火隔水蒸約 20-25 分鐘至熟放涼。
2. 冰皮很黏手，雙手必須穿上膠手套把冰皮粉糰刮出灑下綠茶粉搓揉至軟滑均勻，再分割成每個約 24g 的小粉糰，粉糰搓圓以保鮮紙上下墊好，壓平包上餡料收口再搓圓，均勻黏上糕粉，收口一面朝外，放入月餅模中按壓出月餅形狀，脫模落盒，冷藏享用。

注意：

建議一星期內食用，存放冰箱可免多餘水氣影響，吃前 2 小時轉放到雪櫃中，稍軟身即可享用。

(三)其他用具 50g 月餅模