

「可尔必思」蛋卷

简单方便却有专业级的味道。用来做礼物也很不错。

主要材料

煎饼混合粉 蛋清
「可尔必思」
可尔必思(株)特选
黄油(无盐)



材料名	30个所需材料
可尔必思(株)特选黄油(无盐)(还原到室温)	36g(3大匙)
白砂糖	36g(3大匙)
蛋清	1个
「可尔必思」	30cc(2大匙)
煎饼混合粉(或者全麦粉)	45g(5大匙)

制作方法

- 1 在碗中放入可尔必思(株)特选黄油(无盐)，与细白糖充分混合。
- 2 在(1)中分3次加入蛋清，充分混合。
- 3 在(2)中分2次加入「可尔必思」，搅拌。
- 4 把(3)和过滤掉大颗粒的煎饼混合粉进行混合。
- 5 在烤盘上铺上锡纸，用茶匙把面胚按一定间隔放在烤盘上，每份一茶匙。之后用茶匙画圆把面胚铺平。
- 6 把(5)放入180℃的烤箱烘烤8~10分钟。烤到微黄时，趁热用筷子卷起，放在盘子中。
- 7 剩下的面胚也用同样的方法烘烤。