

# 好吃的手工蛋捲製程大公開~

作者:吳美娟

## 準備材料

蛋 8 顆(約 400 g)

糖 220 g

鹽 少許

低筋麵粉 260 g

香草粉 少許

奶粉 少許

奶油 400 g

蔥(或芝麻) 適量

1 秤取蛋、糖和鹽，使用打蛋器將材料打發。



2 秤取低筋麵粉、奶粉、香草粉及奶油。



3

將秤好的粉料、奶油加入步驟 1 之材料中，用打蛋器混合均勻，再加入蔥花或芝麻混合，麵糊混勻後靜置 30 分鐘。



4

倒入兩勺麵糊至蛋捲機平台上，蓋起來開始以 173°C 加熱 16 秒，時間到趁熱快速用捲棒捲起來。



5

靜置放涼後即可取下。

蛋捲成品包裝好，送禮自用兩相宜，讚！



BACKGROUND