

社区报 | 国基·乐活



做蛋挞是烘焙入门新手必不可少的一道甜点,怎样可以简单地做出酥脆可口的蛋挞呢?一起来看看吧!

原料

蛋挞皮14个
牛奶125g
淡奶油125g
细砂糖35g
蔓越莓50g
全蛋1个
蛋黄2个

火候

200度
中层
上下火

时间

烤25分钟

用小火将糖融化
牛奶与细砂糖混合



①

将蛋黄和蛋清分离,取蛋黄用



②

将蛋黄和全蛋液搅拌均匀



③

分两次加入鸡蛋液和淡奶油,搅拌均匀



④

去除蛋挞液的杂质和气泡
用筛子过滤



⑤

将蛋挞液倒入蛋挞皮里至8分满



⑥

加入蔓越莓干
(葡萄干或新鲜水果肉均可)



⑦

放进预热好的烤箱200摄氏度
中层,上下火烤25分钟即可



⑧

烘焙吧

最近小编发现,这身边的朋友突然间都迷恋上了烘焙,蛋挞、蛋糕、饼干各式各样的甜品,她们做得津津有味。周末想约个人出来耍耍,她们一脸幸福地说,“我做蛋糕了,别出去了,来我家尝尝我的手艺……”顿时,小编觉得毫无烘焙想法的自己显得分外生分。尽然大家这么热爱烘焙,那么咱们就发发“福利”啦!本报为各位动手爱好者整理了部分甜点做法,10分钟搞定烘焙,总有一款你最爱吃!

令人流口水的蛋挞,其实做起来超简单

这里有菜鸟入门,10分钟搞定烘焙的法子

酸奶蛋糕

原料:酸奶 200克
鸡蛋 4个
低筋面粉 40克
玉米淀粉 24克
色拉油 48克
白砂糖 80克



- 1.色拉油倒入盆中,倒入酸奶
- 2.用手动打蛋器搅拌均匀,将鸡蛋磕入无水无油的盆中
- 3.将蛋黄捞出后,逐个加入酸奶中,用打蛋器搅匀
- 4.低筋面粉和玉米淀粉混合,筛入蛋黄糊中,用刮刀切拌均匀
- 5.分次将糖加至蛋白中,把蛋白打至中性

- 6.取三分之一蛋白糊加入蛋黄糊中,切拌均匀
- 7.然后将蛋黄糊沿着盆壁倒入蛋白糊中切拌均匀
- 8.模具底部包裹锡纸,将拌好的面糊倒入模具中,轻磕几下
- 9.水浴法,烤箱中下层,烤箱预热170度,60分钟,出炉立刻脱模

榴莲芝士蛋糕

原料:(6寸圆模)
奶油芝士 200克
榴莲肉 150克
淡奶油 75克
细砂糖 50克
鸡蛋 1个
鸡蛋黄 1个
玉米淀粉 5克

饼底:消化饼干 60克
黄油 20克



- 1.将消化饼放在密封袋内用擀面杖碾碎成粉末状,黄油融化后和饼干粉末拌匀,倒入模具中,用杯子或汤勺压实,蛋糕模具外包上一层锡纸,放一旁备用
- 2.奶油芝士室温软化后,加入白糖用打蛋器搅顺滑
- 3.分次加入鸡蛋搅顺滑
- 4.加入榴莲肉搅拌均匀

- 5.加入淡奶油,搅拌均匀
- 6.筛入玉米淀粉搅拌均匀
- 7.倒入铺有饼底的蛋糕模内
- 8.烤盘内注水,开启上下火200度预热,预热好后,将蛋糕模放进去,烘烤15分钟,转150度烤45分钟
- 9.烤好放凉后放冰箱冷藏一晚后食用更美味

老式鸡蛋糕

原料:低筋面粉 90克
鸡蛋 3个
细砂糖 60克
植物油 9克



- 1.原料备用,鸡蛋打入无水无油的容器中,倒入砂糖
- 2.用打蛋器隔温水打,刚开始蛋液的颜色还比较黄
- 3.打到颜色发白,泡沫细腻,无大气泡,分次筛入低筋面粉,搅拌均匀
- 4.倒入植物油,搅拌均匀,连模内垫上油纸托

- 5.蛋糊倒入小纸杯内,烤箱预热180摄氏度,中层,烤20分钟
- 6.烤好后立即取出,取出放在晾架上晾凉即可

香草蛋糕卷

原料:低筋面粉 65克
鸡蛋黄 4个
牛奶 40克
鸡蛋清 4个
色拉油 40克
香草糖 80克



- 1.蛋黄加香草糖20g搅拌至糖融化,加牛奶和油拌匀,筛入低粉拌匀
- 2.蛋白加香草糖60g打至硬性发泡
- 3.蛋白糊蛋黄糊拌匀

- 4.倒入铺了油纸的烤盘上
- 5.烤箱预热160摄氏度,中层,25分钟。出炉稍凉后倒扣,揭掉油纸
- 6.卷起切块即可