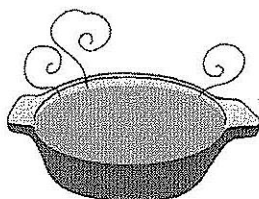




麥碧珍老師

鮮奶燉蛋



材料： 鮮奶（236ml） 雞蛋 1 隻
砂糖 4 茶匙（可因應個人喜好增減）

- 做法：
1. 將砂糖混入鮮奶中，略加暖，拌勻。
 2. 待鮮奶放涼，待用。
 3. 將蛋打入鮮奶中，發勻。
 4. 以中火蒸 10 分鐘
 5. 即成香滑無比之鮮奶燉蛋。

親子小貼士：可以請孩子幫手打蛋及發蛋。

