

奶黄冰皮月饼

馅料

- 奶粉：60克
- 澄粉：35克
- 牛奶：120克
- 鸡蛋：3个
- 融化黄油：50克
- 糖：60克

冰皮

- 糯米粉：50克
- 粘米粉：50克
- 澄粉：25克
- 糖：25克
- 牛奶：185克
- 炼乳：25克
- 油：25克

熟粉

- 糯米粉：15克

奶黄馅

把奶粉、澄粉和牛奶混合搅和匀后加入剩下的材料，倒入小锅里开小火煮，不停用刮刀搅拌。当刮刀上有固体后开到最小火搅拌到半凝固。离火盖保鲜膜放凉后放冷藏备用。

冰皮

混合除了油以外的所有材料。都是淀粉超级好搅和～然后倒在小碗里上锅蒸他个25分钟。刮刀划开边搅拌边加油。揉面揉成光面到处多余的油放量后放入冷藏备用。

熟粉

把15克的糯米粉放在锅里中小火炒5分钟。用来抹在成型的月饼团上和模具上，记住要拍去多余粉末。

比例

20克的冰皮包25克的奶黄馅，配方可以做16个冰皮月饼。

存放

现成吃最好吃。吃不完的放在冷冻，吃的时候再解冻口感不会变。不要放冷藏，皮会干。

