

芒果布甸



戴宗慧提供



材料

➤ 芒果啫喱粉一盒



➤ 花奶半杯 (約125mL)



➤ 雞蛋一隻

➤ 熱水一杯 (約250mL)

➤ 新鮮芒果肉適量



製法

1. 啫喱粉以熱水開勻，攤涼待用。
2. 雞蛋打勻，並與花奶混在一起，拌勻，再以過濾網過濾，製成蛋汁花奶待用。



製法

3. 將蛋汁花奶倒入啫喱水中，拌勻，製成布甸漿。
4. 將拌勻了的布甸漿倒入容量內，加入適量的新鮮芒果肉，放進冰箱冷藏便可。

