



## 脆皮雪蛤奶

份量：10人份

材 料：鮮奶100g、蛤士蟆30g、雪蓮子30g、海苔2大張、春捲皮10張、沙拉油4C、馬蹄肉80g、馬蹄粉30g、椰漿40g、水100g、麵糊20g。

調味料：冰糖80g。

做 法：

1. 蛤士蟆泡水隔夜膨脹後，挑洗砂石乾淨後並洗淨。
2. 雪蓮子泡溫水軟化加入冰糖，蒸1小時取出、瀝乾。
3. 馬蹄肉切薄片川燙熟，海苔剪1~1.5cm寬長條片備用。
4. 水加入馬蹄粉攪拌均勻。
5. 將鮮牛奶加熱加入冰糖溶解，續加馬蹄肉、椰漿、蛤士蟆、雪蓮子煮滾，用馬蹄粉水勾芡煮熟後填入不銹鋼凹盤(蘿蔔糕盤)，放入冰箱冷藏。
6. 將雪蛤奶切條狀用春捲皮包成春捲用麵糊封口，再以海苔條在春捲中間繞一圈亦用麵糊封口。
7. 淨鍋熱油用150°C油溫炸熟即可撈出擺盤上桌。

注意事項：

1. 春捲皮樣式繁多，有圓有方，可任選之。
2. 此配方去除冰糖、椰漿可做成鹹味料理。
3. 蛤士蟆須前一天預先泡水膨脹。