

酥皮流心湯圓

元宵煙韌團圓

過兩天（2月5日）便是正月十五元宵佳節，一齊來開開心心吃湯圓，寓意團團圓圓，但是大家有沒有想過，湯圓原來有很多種煮法？

今次我們來做這款酥皮流心湯圓，完成後外皮酥脆，內裏煙韌，而且中間流心，有齊三種口感，十分美味。材料和做法也非常簡單，新春期間一家大小、親朋戚友一起來做這款湯圓，樂也融融！

步驟

1. 首先把酥皮切成大約8cm x 8cm，共6塊



2. 把酥皮包裹着湯圓，然後把接合位搓至平滑圓潤



3. 在包裹好的湯圓表面掃一層雞蛋黃，這樣焗起來湯圓的顏色便會較為金黃



4. 把湯圓放入氣炸鍋用180度至200度焗大約10分鐘便完成了

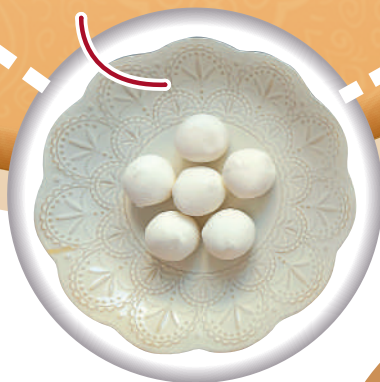


材料

酥皮



湯圓
6粒



蛋黃
1隻



小貼士

• 酥皮需要放在冰箱內保存，使用時在冰箱拿出來是很硬的，但解凍亦不需要太長時間，在室溫只需待3至5分鐘就能變軟身，如解凍太長時間，酥皮變得太軟，便會非常黏手，做起來不太方便。

作者 Mei So

愛生活、愛下廚、喜歡烹飪和分享家庭美食，享受當中的小確幸！

