

# 美味蛋黄小饼干 一学就会



蛋黄小饼干在烤箱中烤18分钟左右即可。

□文/图 本报记者 姚晓晓

由于冬季天气寒冷,不少孩子都减少了室外活动,此时就有不少爱好烘焙的宝妈开始在家制作甜点给孩子吃。家住市区大学路的杨女士就是一位烘焙爱好者,她制作的蛋黄小饼干很受小朋友的欢迎。12月2日下午,记者采访了她,看她是如何制作蛋黄小饼干的。

“在家制作的小饼干使用纯蛋黄制作,没有添加剂,很符合孩子的口味。”杨女士说。首先要将蛋清和蛋黄分离,取两个蛋黄搅拌均匀,再在蛋液里加入5克白糖,将配方奶粉、淀粉倒入蛋黄液里,搅拌均匀备用。

然后准备一个无水无油的打蛋盆,加入一个蛋清,开始做蛋清打发工作。“蛋清打发时尽量用电动打蛋器,打出至少出现密集的气泡时,加入二分之一的白砂糖,打至湿性发泡加入剩余白砂糖。”杨女士说道,蛋白霜打到提起打蛋器会出现一个弯弯的沟,就是湿性发泡。此时还要继续搅拌至干性发泡,提起打蛋

器可以立起尖角的程度。

打发好后将二分之一蛋白倒入蛋黄糊中,用刮刀翻拌均匀,然后倒入剩余的蛋白,翻拌均匀。“搅拌的时候动作要轻快,一定不要画圈圈,搅拌的过久或者手法不对都是会消泡的。”杨女士提醒道。

搅拌完成后,杨女士将搅拌好的蛋糊装进裱花袋,这个时候就可以给烤箱预热了,“上下火120度,预热5分钟左右”。

“在裱花袋下面剪一个小口,快速将蛋糊挤到铺好油纸的烤盘上,饼干大小可根据剪口大小决定。”杨女士说。

“两个饼干之间的空隙要大一些,否则挤出后,相邻的两块饼干胚会融合在一起。”杨女士提醒道。待烤箱预热后放入中层烤18分钟,“后面几分钟要注意观察,不同的烤箱温度有差异,如果已经上了色就要赶紧取出烤盘,如果还不脆,可以放进去再烤一会儿”。杨女士说。



我家私房菜

侃出你的菜:15139550001



## 板栗的花样吃法

板栗素有“干果之王”的美誉,在国外它还被称为“人参果”,除了营养丰富外,板栗也因甘甜的味道深受大家喜爱。本期给大家分享两种不同的板栗吃法,感兴趣的不妨学起来吧。

### A 板栗焖鸡

主料:板栗500克,鸡半只。

辅料:食盐5克,酱油1汤匙,葱5克,姜5克,料酒1汤匙,水适量,植物油1.5汤匙。

做法:

- 1.把板栗洗净沥干水分,鸡切块用酱油和料酒腌制30分钟左右。
- 2.炒锅放入适量的植物油,加入板栗,把板栗炒到表面金黄捞出待用。
- 3.炒锅里的余油再次烧热,放入腌好的鸡

块,姜片和葱段,把鸡块炒至表面金黄,水分将干。

4.加入板栗和水,盖上锅盖,焖至水分将干时,加入适量的盐炒匀,撒上葱粒即可。

### B 红枣蜜汁栗子

主料:板栗200克。辅料:蜂蜜适量,红枣15克,水适量。

做法:

- 1.板栗洗净后用剪刀在栗子顶端剪一字或十字刀口,不要剪太深。
- 2.将栗子倒入开水锅中煮2分钟,再加盖焖5分钟。
- 3.焖好的栗子冲凉后浸在凉水中,再一颗一颗捞起去壳。
- 4.去壳后的栗子盛入容器中,加入大枣、蜂蜜和适量清水,浸过大枣即可。
- 5.电压力锅加少许水,放隔板,将容器放入,10分钟左右即可开盖食用。晚综



**品品香 | 晒白金**  
PINPIN TEA | AGED WHITE TEA GOLD

老白茶 煮着喝

地址:黄河路与崂山路交叉口往北100米路西  
福鼎白茶·漯河体验馆 电话:0395-3386888

Skyworth 创维  
健康美妙生活

Midea 50  
1968-2018

贺美的集团50周年庆典

# 美的集团&创维电视 全国巡展

12-08

漯河 喜来登中原厅

定金五倍翻

预存20元认筹金  
购机抵100元货款  
加送价值199元美的电热水壶

送



特价机除外

美的大1.5匹变频空调



巡展价 2599元

创维55英寸4K高清电视

巡展价 2199元

美的220L三门冰箱



巡展价 1599元

美的8公斤全自动洗衣机



巡展价 1099元

小天鹅10公斤滚筒洗衣机



巡展价 2599元

美的50L电热水器



巡展价 799元

会场地址:漯河市会展中心西喜来登酒店一楼中原厅 咨询电话:13017610800

广告