

# 傳統廣式月餅

材料：(8個@60g)

餅皮	麵粉	100g
	糖漿	60g
	生油	30g
	梘水	4g

餡料	白蓮蓉	
	黃蓮蓉	
	紅豆杏仁	
	雞蛋	3隻(切1/2用)
		一隻4掃面用

製法：

1. 先於鹹蛋黃表面晒上酒，放入爐用 150 度焗 5-8 分鐘，就涼切半備用
2. 杏仁粒 150 度焗 10 分鐘，放涼切碎備用
3. 餅皮：麵粉、糖膠、生油及梘水拌勻，靜待分鐘即可取用。
4. 餅皮：20g；餡料：40g（包括蛋黃）
5. 將餅皮包裹餡料，放入餅模內壓形取出
6. 焗爐預熱 150 度，焗至 3-5 分鐘取出，掃上蛋液。
7. 再焗 7-10 分鐘至金黃色，即成。

冰皮月餅預拌粉

製成：冰皮粉 200g+滾水 80g 拌勻，放涼後即可食用