



## 金色聖誕甜蜜布丁 4-6



卡好饅頭黑糖桂圓



牛奶130ml、鮮奶油200ml、雞蛋2顆、  
奶油30g、新鮮藍莓、新鮮覆盆子或草  
莓、薄荷葉



白砂糖90g、糖粉、蘭姆酒適量

### 步驟說明



#### 步驟 1

饅頭切1公分厚片淋上融化奶油  
排放在焗烤盤中，雞蛋、砂  
糖、鮮奶；鮮奶油、蘭姆酒一  
起攪拌均勻後過濾，倒入焗烤  
盤中

#### 步驟 2

隔水加熱，以180/180℃烤約  
25分鐘，灑糖粉與水果裝飾即  
可