

# 冰皮月餅

材料: 麵粉 20克 鮮奶 270克  
糯米粉 60克 煉奶 120克  
粘米粉 60克 生油 45克  
澄麵 10克 鹹蛋黃 25個  
砂糖 60克

餡料:  
開邊綠豆 320克 清水兩杯  
砂糖 240克 [糕粉適量]  
生油 40克  
澄麵 80克

- 做法:
1. 將以上材料混合隔水蒸30分鐘。(先將粉類過篩均勻, 再加入鮮奶及生油拌勻後過篩, 再加煉奶拌勻)
  2. 稍攤涼搓軟放雪櫃待用。
  3. 鹹蛋黃掃少許玫瑰露酒, 隔水蒸熟, 每個切成2份留用。
  4. 用餡料包入蛋黃, 搓揉成圓球待用。
  5. 將粉團分成粉子(20克)用手壓成皮包入餡料, 撲上糕粉, 放餅模打成月餅, 放入雪櫃存放。

## 餡料做法:

1. 開邊綠豆洗淨用水浸透。
2. 倒去水份置蒸籠中蒸稔取出, 趁熱壓成豆蓉。
3. 在鑊中放入生油, 豆蓉和砂糖煮溶炒透, 再放入澄麵水推至乾身盛成待涼, 然後放入雪櫃雪凍待用。

每個月餅: 皮20克 餡料加蛋黃30克 共50g

(糕粉: 可買太白粉, 或用白鑊中火炒熟糯米粉)