

## 薰衣草燉奶



### 材料

鮮奶 250 毫升

糖 3 茶匙

蛋白 2 個

薰衣草 5 克

### 做法

1. 把鮮奶加熱，加入薰衣草和糖泡 15 分鐘，把薰衣草隔去，鮮奶放涼待用；
2. 將（1）及蛋白混合，放入湯碗內，把多餘的泡沫去走，再用微波爐保鮮紙蓋好；
3. 加水一杯入鍋內，再將（2）放入快速智能煲，鎖好煲蓋，按「自選保壓時間」鍵，時間為 6 分鐘；
4. 待浮子閥降下後開蓋即可。

關聯產品：PCA500 飯至尊 PC6800/5800 時尚寶