

香橙梳乎厘



材料

雞蛋 3 隻

糖 3 茶匙

橙皮碎 1 茶匙

調味料

牛油 適量

做法

1. 首先將雞蛋黃與蛋白分開；
2. 將少量糖加入蛋白拌勻至起泡（摩絲狀）；
3. 將少量蛋白加入蛋黃順時鐘方向拌勻；加入橙皮碎拌勻；
4. 將少量牛油在煲底預熱成液體狀，然後將蛋黃材料倒進內煲，再將剩餘的蛋白鋪在蛋黃上；
5. 鎖好煲蓋，按「蛋糕」鍵；
6. 待保溫功能響起即成。

關聯產品：PCA500 飯至尊 PC6500 快速智能煲