



附件

【花彩繽紛晶凍月餅】

一、材料(8 顆)：

(一) 燕菜蛋黃餡：

A. 紅蘿蔔 50g、地瓜 50g、白糖 40g、洋菜粉 1 茶匙又 1/3 茶匙、
鹽 1/8 茶匙、清水 200ml

B. 清水 200g、淡奶精 100g、糖 20g、洋菜粉 5g

(二) 月餅外皮：紅肉火龍果 100g、清水 275ml、白糖 60g、洋菜粉 1
湯匙、濃椰漿 100g

二、「花彩繽紛晶凍月餅」作法：

(一) 內餡製作

1. 先將地瓜、紅蘿蔔切塊蒸熟打成泥後與其餘(A)材料煮滾，然後放進球形模裡，凝固成型。
2. 把(B)材料放進鍋子裡煮滾後倒入少許至球型模裡，放入一顆內餡後，將剩餘液體填滿模型，待凝固備用，製成第二層內餡。

(二) 外皮製作

1. 紅肉火龍果清水放入攪拌機一起打爛，將其他材料的材料煮滾，過瀝、去除泡泡。
2. 倒入少許於模型中，待凝結放入內餡後，將剩餘液體填滿模型即可。
3. 亦可選用其餘食材(如：無糖可可粉、抹茶粉)製作各式餅皮。

(三) 置於冰箱內約 2 個小時凝固後，即可脫模食用。



三、「水果晶球氣泡飲」作法：

(一)材料：白肉火龍果、紅肉火龍果、芒果適量、洋菜粉 1 茶匙又 1/3 茶匙、清水 200ml、氣泡水 1 瓶

(二)作法：

1. 將水果切丁。
2. 放入製冰盒裡。
3. 洋菜粉與水混和，並加熱至全部溶解，再填入球型模型。
4. 放入冰箱冷藏 30 分鐘，脫模，倒入氣泡水。

四、營養成分分析(每顆)：

	熱量 (大卡)	蛋白質 (克)	脂肪 (克)	醣類 (克)
花彩繽紛晶凍月餅	130	1.4	4	22.2

