

# Merry Sweet 'Mas

一踏入12月，只要到街上走走，便已經嗅到香濃的聖誕氣氛。每逢佳節，大家都會大破極囊，為至愛準備一堆驚喜。今年不妨一改作風，嘗試用心機感動對方，自製窩心聖誕甜品！

## new about Christmas Bread Pudding

由於英國的高舖到了聖誕節都會關門休息，所以媽媽們都會預先購入一堆食物，可是當麵包吃剩後她們卻不知道如何處理，有人忽發奇想，便把用剩的麵包加蛋漿，變成了香甜的聖誕麵包布甸。



## 聖誕 麵包布甸

這個布甸最特別之處就是用料隨意，大家可以根据個人喜好而選擇不同的麵包，就算是用剩的亦沒所謂，實在方便。

好味!

### Arron's Profile

由於家人很喜歡烘焙，其滿目染下 Arron 對專業烘焙產生濃厚興趣。Arron 曾跟米芝蓮級大廚學製蛋糕，亦是歐洲最大的 Cookbook 發行商 Whitecap 會員，現在專心經營澳洲淘廚 U ice cream gallery。  
電話：2338 8066  
網址：www.uicecreamgallery.com.hk



### Arron 教語：

另備少量 Rum 酒、玉桂粉和雲呢拿油，可以加強布甸的香味，亦可以根据個人喜好而調校分量，不過最好不要買人造雲呢拿油，因為味道不夠天然，而 Rum 酒就以 Myers' 的為最佳。



\$30  
4杯

時間：1小時  
材料：迷你牛角包 3個 糖 80克  
五穀方包 2塊 鮮奶 200克  
雞蛋 (大size) 3隻 全脂忌廉 200克  
(以5人為最準)

### Steps



1 首先把牛角包切成3份，把方包的麵包切切去，麵包大小則隨碟得調整，備用。如果喜歡吃麵包的可以把容器填滿至2/3，如果喜歡吃蛋漿的則可以只填1/3。



2 把3隻雞蛋打到600-600ml大的碗裏，然後2次加糖，再電動攪拌器攪打勻。



3 再倒一半鮮奶，用手慢慢攪勻，注意攪拌手實攪，不要把蛋漿打變白或成身，置備步驟直至牛奶加入蛋漿。



4 忌廉要一次過加進碗裡，如果再用新的忌廉可以的話則儘量待下次再用，不過要在1日內用完。



5 把5ml Rum酒和2-3茶匙(1/2茶匙)雲呢拿油加到蛋漿。



6 然後把蛋漿倒進麵包杯，要預留時間讓麵包吸收蛋漿，最好把蛋漿填滿至8成滿。



7 再用篩把玉桂粉加到蛋漿裏，可用忌廉幫力把玉桂粉壓碎。



8 預先將烘爐度數調校到150度，加熱5-10分鐘，然後把麵包布甸放到120度的烘爐度20-25分鐘。讓它在烘爐上加水，防止同樣直接加熱，否則蛋漿會變硬「忌老」。



9 可以用刀橫過各句呢，如果句呢熟透了，刀子上會沾了liquid狀的蛋漿。

完成!



### Comment :

味道：★★★★  
方便度：★★★★

小記很喜歡吃這款麵包布甸，皆因美味得很，不用5分鐘便「吞進肚內」。這款用五穀方包做的布甸很有咬頭，而且蛋漿一點都不會過甜，很嫩滑！如果大家想再健康點，可以用麥包取代牛角包。