

15分鐘元宵甜點

氣炸印度煎餅湯丸

用印度煎餅作為酥皮氣炸湯丸，帶有點點的鹹味，酥脆的餅皮包裹煙韌的湯丸，食落沒有絲毫的油膩感，製作時間只需15分鐘，簡單快捷，成品更加是秒速被消滅。

元宵佳節，跟子女們一同享用這

道新派湯丸，一家人齊齊整整，團團圓圓，開心過元宵。將傳統的習俗跟下一代分享，一點一滴的文化傳承，一點堅持，希望新一代懂得欣賞。

仲有，新十五可以拆利是啦！





材料：

急凍印度煎餅 (Roti Paratha)	2片
急凍芝麻湯丸	8粒
雞蛋	1隻

做法：

1. 圓形印度煎餅皮切十字，每片平均分成4份，呈三角形。
2. 將湯圓置於煎餅皮中間，將三邊覆蓋，用印度煎餅包裹湯丸。
3. 雞蛋打發均勻。
4. 將煎餅湯圓排入氣炸鍋內，包口向下，掃上一層蛋漿。(圖A)
5. 調至華氏350度氣炸5分鐘。
6. 反轉調至華氏375度氣炸5分鐘，至表面金黃，餅皮變硬身即可。(圖B)

筆記：

1. 今次用Spring Home 的急凍印度煎餅皮，很多超市也有售。使用前置於室溫20分鐘解凍，包湯丸時餅皮會比較軟身容易操作。(圖C)
2. 氣炸時間10分鐘只是指標，每家的氣炸鍋的火力和湯丸的大小有分別，請自行調整氣炸時間。(圖D)