

CEREALY COLD-HEARTED PRAWN ROLL

麦片冷心虾卷



扫一扫，
游览更多食谱！



Cooking Instructions

食材清单：

- 1) 爱·食·录·麦片虾预混料
- 2) 去壳虾（煮熟切丁）
- 3) 富士苹果（去皮切丁）
- 4) 甜瓜（切碎）
- 5) 柠檬汁和柠檬皮
- 6) 蛋黄酱
- 7) 春卷皮
- 8) 面粉
- 9) 人造黄油
- 10) 蛋黄
- 11) 蛋黄酱

烹饪步骤：

- 1) 爱·食·录·麦片虾预混料和食材 2) 至 6) 全部放入一个大搅拌碗里，充分混合。
- 2) 在一个小碗中混合面粉和少许水，制作面粉糊。
- 3) 拿出春卷皮（钻石方向）摆放在托盘上。
- 4) 放约 30 克（1.5 汤匙）馅料混合物在春卷皮中间（来自步骤 1）。
- 5) 将春卷皮两侧向内折叠，然后用下方春卷皮包住馅料并向上滚动。用面粉糊密封末端（来自步骤 2）。重复步骤 4 和 5 包裹剩余春卷皮。
- 6) 将包好的春卷冷冻约 40 分钟至 4 小时（最好放入冰箱至少 4 小时，直到春卷冻结）。
- 7) 锅中倒油并加热至约 180°C，放入春卷油炸约 1 分钟至金黄色。
- 8) 在平底锅中，融化人造黄油后关火。
- 9) 加入蛋黄和一包麦片虾预混料并煎烤加热。
- 10) 将炸好的春卷涂上蛋黄酱，然后裹上烤好的蛋黄麦片（来自步骤 9）。

贴士：

在油炸之前将准备好的春卷冷冻至少 4 小时，以获得冷心效果！