



## 双重甜点薯条

酥脆甘薯薯条配英式蛋奶酱与焦糖酱

### 食材

4 盎司 Lamb Weston® 甘薯 (X8009)

1 盎司制备焦糖

英式蛋奶酱 (1 盎司) :

½ 杯全脂牛奶

½ 杯搅打奶油

1 根 2 英寸香草荚, 剖开

3 个大号蛋黄

3 汤匙糖

## 说明

根据制造商的说明烹饪薯条。

<u>英式蛋奶酱： </u>

在中重型酱汁锅中混合牛奶与奶油。

将香草荚籽刮入牛奶与奶油中；然后加入外壳。

将牛奶混合物煮至微沸；将其从热源移开。

在中号碗中打搅蛋黄与糖，使之混合。

逐渐将热牛奶混合物搅打加入蛋黄混合物中。

将蛋奶糊倒回酱汁锅中，文火加热并搅拌约 5 分钟，直到蛋奶糊变得浓稠，沾在勺子背面并用手指划过时可留下痕迹为止（不可煮沸）。

将酱汁沥入碗中。

盖上盖子冷却。

将薯条装盘，搭配英式蛋奶酱与焦糖。

产量

1 份