



## 材料 6个份

### 【面胚】

低筋面粉	150g
绵白糖	1大勺
干酵母	3/4小勺
水	80g
无盐黄油	8g

### 【奶黄流沙馅】

咸蛋黄	3个
清酒	1小勺
细砂糖	40g
无盐黄油	60g
奶粉	12g
吉士粉	8g

### 【装饰】

粉色色素	适量
竹炭粉	1/6小勺

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

无盐黄油



总统  
无盐黄油 200g

## 准备工作

- 烤箱预热150℃。
- 将黄油提前软化，水温调整成42℃。

## 制作方法

### 奶黄流沙馅

- 1 蛋黄放在烤盘上，淋上清酒去腥，150℃烘烤10分钟（中途翻面一次）。
- 2 烤好的咸蛋黄趁热用勺子压碎。
- 3 将黄油和细砂糖打发，加入吉士粉和奶粉搅拌均匀。
- 4 再将咸蛋黄过筛入黄油泥内，搅拌均匀。
- 5 分成6等分后放入冷冻至变硬。

### 面皮

- 1 将面粉拨出面窝，放上白糖和干酵母。
- 2 食材用温水混合后，搅拌成棉絮状，加入黄油。
- 3 揉成光滑的面团。
- 4 用擀面杖擀成长方形对折后再擀开，再对折再擀开压面。
- 5 卷成圆柱体，切出20g备用，剩余的分割成6个面团。
- 6 将面团擀成圆形，中间厚四周薄。
- 7 包入内馅，收口朝下。
- 8 在常温的环境下，静置发酵的同时开始制作猪猪表情。
- 9 将20g面团再切出1/3加入1/6小勺的竹炭粉，剩余面团加入少量粉色色素分别揉匀。
- 10 做出小猪的耳朵、鼻子和眼睛后，在蒸屉上铺上烘焙纸，放上包子。
- 11 蒸锅内加入水煮沸，放上蒸屉，盖上盖子，大火蒸8分钟。
- 12 关火后等待30秒，再打开盖子。