



SỐT PHÔ MAI CAM

NGUYÊN LIỆU

- 3 Lòng đỏ trứng gà
- 30g Đường trắng
- 15g Sữa đặc
- 100g Sữa tươi
- 130g Rich's Dairy whipping Cream
- 15g Bơ
- 15g Bột phô mai cam
- 5g Bột ngô

CÁCH LÀM

- Đánh đều lòng đỏ, đường và sữa đặc
- Cho bột bắp, bột phô mai cam vào, trộn đều
- Thêm sữa tươi và Rich's Dairy Whipping Cream, đánh tan
- Lọc hỗn hợp qua rây
- Cho lên bếp đun, vừa đun vừa khuấy đến khi sôi nổi bong bóng
- Tắt bếp, cho bơ vào trộn đều cho tan bơ



CÁCH BẢO QUẢN

- Cho vào âu, bọc màng phim thực phẩm, để nguội
- Đánh lại sốt một lần nữa cho mượt
- Có thể bảo quản trong tủ mát