



# 细面条布丁

适合人数：4-6人

## 用料

100克细面条，大致切碎  
500毫升牛奶  
85克食糖  
6颗豆蔻荚，切碎  
20克黄油  
3个蛋黄  
¼茶匙肉桂粉  
1茶匙橘皮碎  
½杯石榴籽

作者：葡萄牙里斯本体验达人托尔加·冯·克莱因

这是一款独具特色的葡萄牙圣诞甜点，使用细面条制成，与米布丁很类似。这款甜点虽然看似简单，但其实并不好做，所以这里为大家奉献的是更容易的“傻瓜”版本菜谱。

## 做法

在中号锅里，将牛奶、糖、豆蔻荚和黄油一起煮制，偶尔搅拌。用中火加热，确保锅底的牛奶不会变糊。牛奶煮沸后，关上火静置约5分钟，让豆蔻的香气浸入牛奶。将牛奶倒入碗中，取出小豆蔻，将牛奶放回同一口锅中，再将火候开至中低档。

打鸡蛋，把蛋黄放入碗里，不要搅拌或捣碎（蛋白另有其他用途）。将大约¼杯或60毫升的热牛奶倒入碗中，用搅拌器将其和鸡蛋搅拌在一起，为接下来的步骤做好准备。锅中的牛奶正在慢慢煮沸，现在可以加入面条，煮约3分钟，并不断搅拌。将锅从火上拿下，慢慢倒入蛋奶混合物，用力搅拌并冷却约1分钟。

最后搅拌肉桂粉和橘皮碎，将混合物放入小砂锅中，或分装进小号器皿中。冷却后，在室温下上菜，以肉桂粉和石榴籽装饰作为装饰浇头。