

又脆又軟



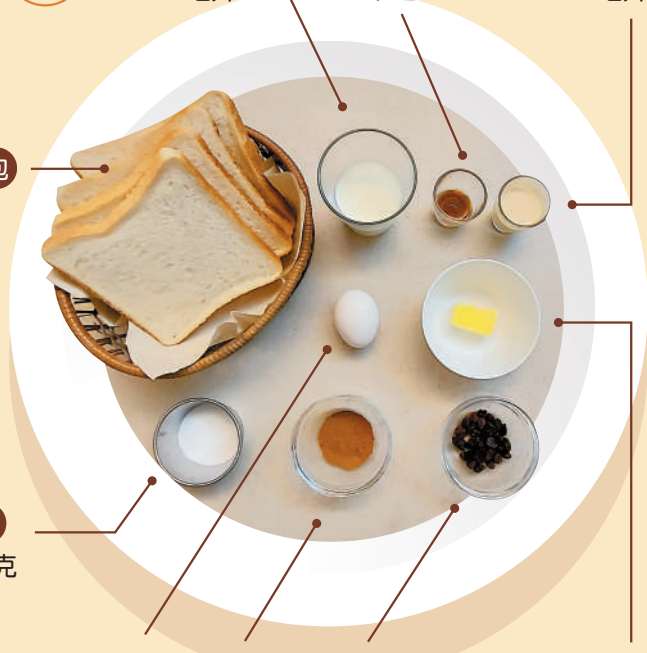
香甜美味不浪費

麵包布甸

麵包吃不完，但又快要過保鮮期？快來做這個麵包布甸吧！這是一個可以解決剩餘麵包的食譜，各類沒有餡的白麵包或全麥麵包等淡味麵包，都適合用來製作這個麵包布甸。上層是香脆的麵包，下面是軟綿綿的布甸，香濃美味！快來試試做吧！

材料

- 牛奶 120毫升
- 雲呢拿油 1茶匙
- 淡奶 50毫升
- 麵包 3片
- 糖 15克
- 雞蛋 1隻
- 肉桂粉 1茶匙
- 提子乾 適量
- 無鹽牛油 10克



小貼士

- 除了可選用提子乾外，亦可以嘗試加入不同的水果乾。
- 淋上雲呢拿醬或配搭雪糕同吃更滋味。

步驟



1. 把麵包切成方粒，可選擇留下或去掉包皮（如包皮太硬建議去掉較好），之後把麵包粒放於焗盤內備用。



2. 把無鹽牛油以明火或微波爐加熱溶化成牛油溶液。

3. 把雞蛋和砂糖拌勻後，再把牛奶、淡奶、牛油溶液、雲呢拿香油加入，拌勻成布甸漿。



4. 把布甸漿倒入步驟1之中，輕加按壓或翻動麵包粒，讓麵包粒均勻沾到布甸漿，靜置5分鐘。此時把焗爐預熱到180度。

5. 均勻地灑上提子乾和肉桂粉。

6. 放入已預熱180度的焗爐焗25-30分鐘，表面呈金黃色即成。

愛生活、愛下廚、喜歡烹飪和分享家庭美食，
享受當中的小確幸！



作者

Mei So