

# 美味金磚配鮮果

## 士多啤梨藍莓西多士

香港茶餐廳必吃美食之一西多士，除了是港人及遊客深受愛戴的傳統港式美食外，它又香又酥脆而且甜甜的，亦是小朋友的最愛。今次教大家把它做成一磚一磚的方便入口，還加入新鮮水果，既美味又好看。

### 配料

• 方包  
4片

• 雞蛋  
2-3隻

• 煉奶或糖漿  
少許

• 花生醬  
3湯匙

• 藍莓和士多啤梨  
少許



### 做法

1. 把雞蛋攪拌成蛋液備用

2. 將每片方包用10字形切開成4小格，共切出16小格

3. 將四小格方包用花生醬黏在一起，做成一磚，如此類推，做出四磚

4. 把四磚方包的每一面也均勻地沾上蛋液

5. 油滾後把每磚方包落鑊炸至金黃色

6. 上碟後加入藍莓和士多啤梨裝飾，再淋上煉奶或糖漿即成



### 小貼士

不愛吃花生醬或對花生敏感人士，可以用煉奶或糖漿去黏實方包，做出來亦同樣美味。

另外亦可用各款自己喜愛的生果作裝飾。

作者：Mei So

• 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！