

素食雅集

57



焗烤黃金雙菓

◎提供：桃園大溪觀音齋

www.gsfood.com.tw



素食・環保・愛地球

材 料：鳳眼菓、栗子菓、起司絲。

工 具：焗烤用田螺盤、烤箱。

調味料：糖、鮮奶、奶油、麵粉、鹽。

- 作 法：
1. 將奶油和少許麵粉炒糊後加入鮮奶、糖、鹽，煮成白醬備用。
 2. 將鳳眼菓、栗子菓泡入，加入少許糖水，小火煮透，瀝乾。
 3. 將作法2放入田螺盤，加入少許白醬，上面鋪上起司絲。
 4. 放入烤箱，以全火120°C，烤至金黃色，即可上桌。

