



More More Moo 可丽饼

● 1人份

材料

材料	份量		
可丽饼饼皮	1块	鲜奶油 ※a	80克
大理石冰淇淋	35毫升	白砂糖	6克
巧克力颗粒	2颗	炼乳 ※a	10毫升
法式奶油饼干	1块	滴管	1根
腰果	2颗	冷冻牛奶葛饼	4小份 (约20克)
草莓	1颗	冷冻草莓切丁	10克
		百里香	1根
		威化饼	1/2块

制作方法

- ① 把 a 提及的材料放进碗里，打至坚挺（八分发）。
- ② 摊开饼皮，并在上面用 ① 的奶油（约80克）挤出一个倒三角。
- ③ 把草莓切丁和牛奶葛饼洒在 ② 的奶油上。
- ④ 把下面的饼皮向上折，再从左边向右卷。
- ⑤ 卷好后拿起可丽饼，再顺着边沿挤上一圈奶油。
- ⑥ 在中间放上冰淇淋。
- ⑦ 在乳牛的耳朵和眼睛处插一个洞，再插入腰果和巧克力粒，并在乳牛的鼻子处放上法式奶油饼干。
- ⑧ 在冰淇淋的周围放上5片切片草莓。
- ⑨ 在冰淇淋的后面插上威化饼，并在其右边插上装有炼乳的滴管和百里香后完成。

