



More More Moo 可麗餅

◎ 1人份

材料

材料

份量

| | | | |
|--------|------|--------|------------|
| 可麗餅餅皮 | 1塊 | 鮮奶油 ※a | 80克 |
| 大理石冰淇淋 | 35毫升 | 白砂糖 | 6克 |
| 巧克力粒 | 2顆 | 煉乳 ※a | 10毫升 |
| 法式奶油餅乾 | 1塊 | 滴管 | 1根 |
| 腰果 | 2顆 | 冷凍牛奶葛餅 | 4小份 (約20克) |
| 草莓 | 1顆 | 冷凍草莓切丁 | 10克 |
| | | 百里香 | 1根 |
| | | 威化餅 | 1/2塊 |

製作方法

- 1 把 a 提及的材料放進碗裏，打至堅挺（八分發）。
- 2 攤開餅皮，並在上面用 1 的奶油（約80克）擠出一個倒三角。
- 3 把草莓切丁和牛奶葛餅撒在 2 的奶油上。
- 4 把下面的餅皮向上折，再從左邊向右捲。
- 5 捲好後拿起可麗餅，再順著邊沿擠上一圈奶油。
- 6 在中間放上冰淇淋。
- 7 在乳牛的耳朵和眼睛處插一個洞，再插入腰果和巧克力粒，並在乳牛的鼻子處放上法式奶油餅乾。
- 8 在冰淇淋的周圍放上5片切片草莓。
- 9 在冰淇淋的後邊插上威化餅，並在其右邊插上裝有煉乳的滴管和百里香後完成。

