



## 美味提案・創意口味新吃法

■ 文 / 食譜操作 黃雅惠  
審稿 / 林口長庚醫院營養師 曹雅姿

### 簡易麵包布丁

有時買了一條吐司或一大張蔥油餅之類的點心，重新加熱卻變得不好吃，這該怎麼辦呢？這裡教您如何利用剩餘食材加以變化，做成一道有新的吃法的創新料理。

#### 食材：

麵包或吐司 適量  
雞蛋 2 個  
溫牛奶 1 杯  
奶油 1 大匙  
細砂糖 1 大匙  
香草精 1/2 小匙(可不加)  
葡萄乾或其他果乾 適量



#### 作法：

1. 烤盤加熱水約 1 公分高，烤箱預熱 170 度。
2. 麵包撕小塊放入烤皿。
3. 奶油融化後淋在麵包上，撒上果乾。
4. 雞蛋、牛奶、砂糖、香草精(可不加)攪拌均勻混合後，倒入烤皿。
5. 放入烤箱烤 30 分鐘至布丁熟，即可取出食用。

\* 甜度與烤色都可依個人喜好加以調整喔！

