

大廚師 - 岩燒乳酪厚吐司

材料:

厚片土司 3-4 片

Cheese slice 3 片

鮮奶油 60ml

白砂糖 30g (這個量會比較甜，接受不了甜的要減量哦)

牛奶 50g

黃油 40g

鹽 (就抓一點點)

做法:

1. 白糖，牛奶，cheese 片混合，水浴融化。
2. 鮮奶油和黃油水浴融合。
3. 混合兩 part，放涼，要到很粘稠凝結的程度，這點很重要。
4. 把 cheese 糊均勻倒在吐司面上。
5. 入預熱好的烤箱 210 攝氏度烤 8mins 左右。表面出現焦黑色的斑點就是成功了!