

大廚師:敏明
日期:May.13 2006

西式爆米花

材料:

1. Cereal(米粒形 Cereal) 6cups
2. Butter 或 Margarine 50ml(1/4cup)
3. 棉花糖 250g(1 袋)

做法:

1. 將 Butter 放入鍋中,小火熔化
2. 加入棉花糖並一直攪拌至棉花糖完全融化
3. 同時將米粒形 Cereal 放入一大碗中備用
4. 將完全融化的棉花糖倒入做法 3 中,快速的攪拌均勻
5. 用一方型平底容器周圍均勻抹油,將已拌勻的材料倒入容器,壓實壓平
6. 待冷卻後切成小方塊即可食用

P.S.所有攪拌的器皿一定要抹油,以防沾粘