

3.26 大廚師 - 抹茶霜淇淋吐司

材料:

半個吐司（不切片）

抹茶+香草霜淇淋、草莓、香蕉、巧克力醬

抹茶粉、蜂蜜、奶油、鮮奶油（whipped cream）

做法:

1. 首先，繞著吐司皮裡面切一個方形，把吐司裡的鬆軟麵包切開，然後把吐司橫放，朝上的外側底底切一橫，裡面的麵包就可以拿出來
2. 準備烤箱，350 度，用融化的奶油用刷子塗在吐司皮的裡外，把拿出來的裡面麵包切成 6 片並塗上奶油，整齊的放平放進烤箱烤 15 分鐘
3. 將草莓，香蕉切片，備用
4. 將烤好得酥脆麵包拿出，整齊的把烤好的六片麵包一層層的放回吐司皮裡，每當放進去一層麵包淋上蜂蜜
5. 把巧克力醬淋上頂層，放上香蕉片如花型，鮮奶油五大匙，放入抹茶+香草霜淇淋各一大球，放上草莓片，最後撒上抹茶粉即可