

【莎樂美腸芝心薯餅】 -氣炸



材料：

薯仔 800g

牛油 80g

鹽 2/3 茶匙

低筋麵粉 80g

莎樂美腸 12 片

芝士片 4~6 片 (可選 1 至 2 款口味)

幼粒麵包糠 2/3 碗

其他:

食用色素 3 色

聖誕樹模具及薑餅人模具



做法：

1. 薯仔洗淨去皮，切細塊，放在蒸碟上，水滾，大火隔水蒸 20 分至軟! (焗亦可!)
2. 蒸薯仔的時候，可以將沙樂美腸切細粒!



3. 薯仔蒸好後，用叉壓蓉，分別加入牛油、鹽和低筋麵粉，拌勻，再加入沙樂美腸拌好!



4. 芝士切條狀! (大小要適合放在模具中心)
5. 砧板或檯面鋪上牛油紙，撒少許麵包糠，放上模具，取適量薯蓉填滿一半模具，加一小條芝士，再覆蓋適量薯蓉把模具填平，再撲一層麵包糠，脫模，旁邊也要撲麵包糠呀! (2 款模具做法一樣)



6. 完成後放在已鋪牛油紙的焗盤上，用低架放入東芝氣炸爐內，按下「健康氣炸」7次至 H7，按下「開始/+30秒」開始烹調!



7. 氣炸完成後取出，以芝士片作裝飾! (例如: 在芝士片上掃上食用色素，再用圓形腳咀蓋出圓形作薑餅人的鈕扣或聖誕樹上的裝飾球!)

