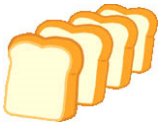
夢幻蓬蓬雲朵土司



時下最夯的夢幻下午茶點心-好吃好玩又可愛的雲朵吐司，做法簡單易上手，適合親子共同動手玩的一道創意料理。綿密的蛋白霜搭配香濃起士，再用喜愛的醬料畫上可愛圖案，讓人愛不釋手、一口接一口。

雲朵土司（配方比例僅供參考，可依實際情況斟酌微調）

蛋白液	吐司	起士片	七味粉
240g	4 片	酌量	酌量

將 EZ egg 冷藏蛋白液倒入大碗中，打發至綿密霜狀。吐司鋪上起士片，再鋪上打發的蛋白霜。

以 180 度烤箱烤 15 分鐘後，灑上七味粉即完成料理。

金黃奶油酥條

蛋白液	土司邊	細砂糖	奶油	楓糖漿
240g	5 片量	30 克	30 克	酌量

先將奶油隔水加熱融化備用。

接著把細砂糖、楓糖漿加入 EZ egg 冷藏蛋白液中，並攪拌至糖粉融化為止。

把每條土司邊都先沾奶油，再沾上已攪拌完成的蛋白液，就可以放進烤箱烤 15 分鐘（可以針對自己家中的烤箱去斟酌烤的時間），等到土司邊變成硬硬脆脆的狀態就可以出爐了！

小提醒：

1. 可視喜好在中間放上蛋黃，再一起入烤箱烘烤，即太陽雲朵吐司。
2. 起士及七味粉可依甜鹹喜好換成果醬、蕃茄醬、抹茶粉、可可粉等。
3. 蛋白霜越蓬鬆越像雲朵，但需注意烤箱高度以免烤焦。