

蒜香吐司條



材料

聖安娜法國 3.6 牛奶吐司	-----	4 片
蒜頭	-----	4 瓣
香菜	-----	4 根
黑胡椒粉	-----	少許
有鹽牛油	-----	40 克

製作方法

-
1. 吐司切成條狀，一片吐司可以切成 4 至 5 條。
 2. 將蒜頭去皮切成蒜末，香菜切成末。
 3. 軟化的牛油放入碗中，加入蒜泥、香菜及黑胡椒粉攪拌均勻。
 4. 烤盤墊錫紙，把牛油混合物塗抹在吐司條表面，然後平鋪在烤盤上。
 5. 將裝有吐司條的烤盤放入事先預熱的焗爐，180 度烤 5-8 分鐘至顏色金黃，出爐！

*蒜頭和香菜的份量可以按自己的口味來調整。

*烤焗時間根據自家烤箱的性能調整，烤的時間長一些會更酥脆。