



蝦仁炒飯米蛋糕 1人份

今天我生日，自己動手做生日蛋糕！



桂冠蝦仁炒飯



鴻喜菇半碗（切段）、甜豆莢半碗（切段）、蛋碎（以雞蛋1顆加桂冠沙拉1匙炒成）

步驟說明



步驟 1

依輕鬆料理五步驟「煮扣拌加好」，並加入鴻喜菇和甜豆莢。蛋碎鋪在模具底部，將加熱完成的炒飯填充進模具中壓緊成米蛋糕，倒扣在盤中加上裝飾即可。

小撇步

需要模具一個，也可用碗取代。