



圈圈甜酥派 2人份

用蔥油派做甜甜圈?! 創意有趣新吃法, 放涼4小時酥脆不變, 讓人一吃就上癮!



卡好蔥油派



油適量



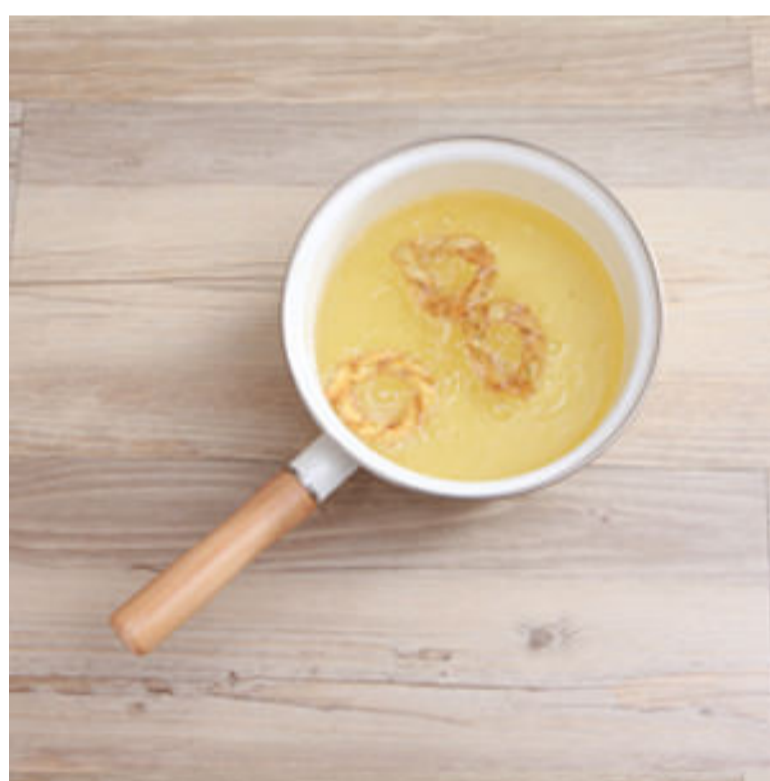
細糖粉、蜂蜜、任何沾醬皆可

步驟說明



步驟 1

將蔥油派用刀切成條狀, 二根捲成麻花再繞成圈圈, 將接合處壓緊待用。



步驟 2

用中小火預熱油鍋180°C, 放入捲成麻花的蔥油派炸成金黃色取出瀝油。搭配個人喜愛的沾料與飲品即可。

小撇步

可將木筷放入油鍋中, 若筷子周圍出現小氣泡就表示油溫可以下鍋了!