



什錦水果派 2人份

正方形的餅皮沒想到這麼多變！對折後可做成方形、三角形的口袋袋餅，炸得酥脆的外皮包裹軟Q多汁的義大利麵，多重口感的享受，讓人一口接一口！



卡好蔥油捲餅、桂冠蕃茄肉醬義大利麵

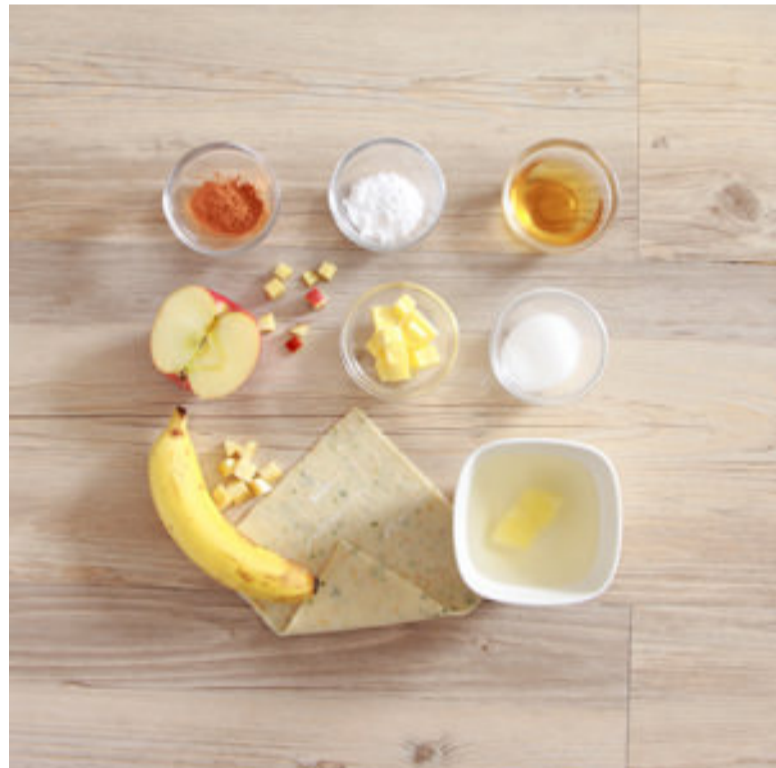


蘋果、香蕉、鳳梨罐頭、奶油、玉米粉



肉桂粉、砂糖、藍姆酒、鳳梨罐頭汁

步驟說明



步驟 1

蘋果、香蕉切丁。



步驟 2

鍋中放入奶油，並放入所有已切成丁狀的水果、鳳梨罐頭汁及調味料煮開並勾芡放涼備用。



步驟 3

將蔥油派1切成4片(十字)並包入已放涼的水果餡並封口，放入油溫180度的油中炸至金黃即可。

小撇步

每片餅皮間都有張透明「襯紙」，用叉子固定餅皮四邊時，可墊在下面，防止餅皮沾黏。