



## 繽紛米蛋糕 2~3人份

甜蛋糕吃膩了嗎？來點不一樣的創意鹹蛋糕，從裝飾蛋糕的遊戲中讓孩子發揮無限創意。



桂冠蝦仁炒飯、桂冠德式起司腸、桂冠沙拉100g



熟花椰菜半碗量、熟紅蘿蔔球、冷凍帶殼熟毛豆10個、雞蛋2顆、小番茄數顆、藍莓適量、小黃瓜4/1條

### 步驟說明



#### 步驟 1

備料後將雞蛋加桂冠沙拉拌勻後倒入平底不沾鍋中，雞蛋攪成碎蛋狀，盛裝備用，桂冠蝦仁炒飯依輕鬆料理五步驟「煮扣拌加好」加熱完成

#### 步驟 2

碎蛋及炒飯依序均勻鋪平於模型底部壓平，使兩層充分結合脫模後不易散開，模型倒扣至盤中，運用預先燙熟的各式蔬菜、水果、沙拉醬加以裝飾即可完成

#### 小撇步

1. 蛋糕模型：將紙板圓型環繞以訂書釘固定，再以錫箔紙包覆紙板，保鮮膜套入圓型紙模中。
2. 炒蛋時，全程使用小火避免焦黑，平底不沾鍋預熱後不需另外加沙拉油，用沙拉本身自然油脂烹調即可。