

馬鈴薯泥

材料：

馬鈴薯……1 顆

奶油……1 匙

鮮奶……約半碗

鹽、胡椒……少許

做法：

1. 馬鈴薯削皮切塊放碗中，加兩匙鮮奶，放入電鍋，外鍋加約 2 杯水蒸。
2. 馬鈴薯蒸軟(筷子能戳過)，加奶油用湯匙壓碎，分次加入鮮奶、鹽、胡椒，調到自己喜歡的軟度就可以 (鮮奶越多越濕潤，喜歡口味濃郁奶油可多加)。

奶油酥條

材料：

吐司……4 片

無鹽奶油……50g

白砂糖或黑糖紅糖……適量

做法：

1. 將奶油隔水加熱融化。
2. 將吐司切條。
3. 奶油融化後，拿取一條吐司沾取無鹽奶油約 1/2 濕，正反面兩面都要沾奶油，然後再沾白砂糖，白砂糖沾一面就好。
4. 烤箱預熱上下火，然後再放進烤箱 150 度一面 10 分鐘烤兩次(兩面)。