

大廚師 - 炸冰淇淋銅鑼燒

材料:

吐司, 冰淇淋, 麵包屑, 蛋, 巧克力醬, 糖霜, 草莓, 香蕉, 奇異果, 油, 鮮奶油。

做法:

步驟一: 先將裝飾用的水果切片, 準備好放在一旁.

步驟二: 準備一個中型鍋子倒入油, 油量高度大概接近你的大拇指一截多一點點就夠了, 然後等油溫達到你沾點蛋汁下去看是不是很快就凝固蛋汁這樣的溫度就差不多

步驟三: 一般切好的白吐司就可以, 挖一球冰淇淋將他蓋起來, 然後拿一個小碗將他押下去, 邊邊全部去掉, 然後邊邊你可以考慮把它吃掉不要浪費, 就會出現一個銅鑼燒方式的夾心冰淇淋麵包。

步驟四: 準備兩個大碗, 一碗打一顆蛋在碗中, 攪一攪然後將夾心冰淇淋麵包丟入沾滿外圍, 第二個碗倒入地瓜粉(番薯粉), 然後將沾滿蛋汁的夾心冰淇淋麵包放入平均沾滿外圍

步驟五: 將沾滿麵包屑的夾心冰淇淋麵包輕輕放入油鍋中,炸至兩面金黃色即可拿出,時間可能只需要各兩面各30秒上下就會完成

步驟六: 撈起放在盤子上面,然後將擺設用水果依照自己美感擺放完成之後,將鮮奶油擠一小球螺旋狀在盤子一旁,然後再將糖霜雪花的方式平均灑一撒,之後再將巧克力醬以線條的方式畫一畫,就大功高成了,炸冰淇淋桶羅燒了!! 非常好吃

愛心告知小撇步驟: 油鍋溫度不要太高,冰淇淋挖好夾心之後速度不要太慢放入油鍋否則冰淇淋融化就不好吃了.