

HOW TO MAKE 吐司披薩

份量 2人



蒸蛋用電鍋就能完成，我想要選這個。

吐司披薩可以發揮個人創意，也是很不錯的選擇！

翻閱書籍、查詢網路，琳琅滿目的食譜，到底要怎麼挑選呢？



材料

- 厚吐司2片
- 火腿2片
- 番茄醬2大匙
- 玉米3大匙
- 披薩起司60公克
- 青蔥1支

器具

- 烤箱
(須預熱至190度)
- 烤盤紙
- 量匙
- 砧板
- 菜刀
- 菜盤2個

步驟

- 1 蔥洗淨，擦去多餘水分，切成細末；火腿切小方片。
- 2 烤盤墊上一張烤盤紙，放上吐司，塗上番茄醬，將玉米粒、青蔥、火腿片均勻分散放置在吐司上，最後再撒上起司條。
- 3 放入已預熱至190度的烤箱，烤10~20分鐘，當表面起司融化並烤出金黃色外層時便可出爐。