



高纖營養點心-蜂蜜起司地瓜燒

食材



安佳無鹽奶油	10g
全家超商烤地瓜	1顆
蛋黃	1個
安佳焗烤黃金雙色乳酪絲	適量
蜂蜜	適量



作法

1. 將烤熟地瓜對切，將裡面的肉挖出備用。
2. 融化安佳無鹽奶油並加入蛋黃、蜂蜜拌勻。
3. 倒入剛剛挖出來的地瓜攪拌成地瓜泥後，將地瓜泥填滿在原本的地瓜皮盅。
4. 最後表面撒上安佳焗烤黃金雙色乳酪絲，放入烤箱，以180度烘烤10分鐘即可。
5. 取出後淋上適量蜂蜜即完成。

