



## 雲朵吐司芝士抹醬

### 食材

### 雲朵芝士抹醬

安佳鮮奶油乳酪	400g
安佳牛奶	100g
安佳鮮奶油	500ml
細砂糖	25g
海鹽	3g



### 作法

1. 安佳鮮奶油乳酪靜置軟化，切成約2cm長寬的小塊，倒入果汁機。
2. 將安佳牛奶、細砂糖、海鹽倒入果汁機內，以低速攪拌10秒鐘，直到攪拌均勻。
3. 將安佳鮮奶油倒入果汁機中，以低速攪拌20秒鐘，直到芝士奶蓋為乾性發泡狀態，即可成為抹醬。

\*也可以使用手持式電動攪拌器攪拌喔

### 應用

塗抹在吐司或可頌、歐式麵包、甜麵包等，芝士起司濃郁好吃，烤過後熱熱的也很好吃。