


## 香蒜奶油磚



### 食材



安佳紐西蘭純牛奶	200ml
安佳無鹽奶油/有鹽奶油	100g
蒜頭	6-8瓣
巴西里	適量
鹽	1/2小匙
白砂糖	少量
胡椒粉	少量



### 作法



1. 將蒜、巴西里切碎備用。
2. 奶油回溫軟化後用打蛋器打至呈現偏白且柔軟狀。
3. 加入蒜碎、巴西里碎，並以鹽、少許砂糖、胡椒粉與奶油一起拌勻調味成香蒜奶油。
4. 拌勻的香蒜奶油放入製冰盒，冷凍成香蒜奶油磚。
5. 食用時取出，放至麵包或土司上，微烤至融化即可享用。

