

起司水果杯



材 料：

素食馬士卡邦起司150g、植物鮮奶油80g、玉米穀片適量、當季水果切小丁

調味料：

香草粉約1/4小匙、砂糖20g、防潮糖粉適量

作 法：

1. 將植物鮮奶油加糖攪拌到糖融化，拌入馬士卡邦起司和香草粉拌勻。
2. 取一點心杯，最底下放上一層水果丁，撒上少許脆玉米穀片，倒入起司醬，再鋪上水果丁，重複二次，最後撒上少許脆玉米穀片與防潮糖粉即可。

貼心小叮嚀

1. 起司醬不要太厚，否則口感易膩。
2. 做好要馬上吃，否則水果會慢慢出水而讓整體感覺濕濕爛爛。