

# 吐司布丁



## 食材

1. 鮮奶 300cc
2. 蛋一顆
3. 吐司 2 片
4. 糖 1 湯匙

## 做法

1. 在玻璃盆內放入一匙的砂糖。
2. 打入一顆雞蛋。(我們要利用蛋凝固的能力，讓鮮乳變布丁)
3. 倒入 300cc 鮮乳，利用湯匙攪拌一下，讓砂糖、雞蛋跟鮮乳充份混合，攪拌時要注意不可打入過多空氣，會造成布丁氣孔太大不美觀。
4. 土司邊切成小丁狀。
5. 放入剛攪拌好的牛奶蛋液裡攪拌一下。
6. 放入微波爐中以大火加熱 2 分鐘。
7. 取出攪拌一下，繼續放入微波爐中以大火加熱 2 分鐘。
8. 取出攪拌一下，灑上少許砂糖。
9. 繼續放入微波爐中以大火加熱 2 分鐘。