

培根裹鸡蛋布丁

Bacon wrapped Egg Pudding

TIME 时间

Cooking 烹饪 20 min.

Baking 烘焙 20 min.

Resting 静置 0 min.



INGREDIENTS 原料 (4例)

2汤匙 奶酪碎或奶酪块

2片 切片面包

1汤匙 黄油

4片 培根

2汤匙 速冻玉米粒

2汤匙 速冻青豆

4个 鸡蛋

食用油

开水

UTENSILS 器具

烤箱，布丁烤盘，平底锅，刷子，刀，砧板，小碗

STEPS 步骤

STEP 1 原料：2汤匙速冻玉米粒，2汤匙速冻青豆，开水

器具：烤箱，小碗

将烤箱调至**180度**预热。烧开水，将速冻玉米粒和青豆放入小碗中，用开水解冻。

STEP 2 原料：2片切片面包，2汤匙奶酪碎或奶酪块

器具：刀，砧板

将面包片切成比布丁烤盘底稍小的圆形或八边形。如果使用奶酪块，将其切碎。

STEP 3 原料：1汤匙黄油，4片培根

器具：平底锅

向平底锅中放入黄油，用小火煎圆形面包片约**2分钟**，至面包片硬化，表面成金黄色。不再放油，用中小火把培根煎至稍微硬化，成半熟状态时取出。

STEP 4 原料：食用油，4个鸡蛋

器具：刷子，布丁烤盘，烤箱

用刷子在布丁烤盘内壁刷一层食用油。将培根贴在烤盘内壁一圈，呈杯状。将圆面包片放入烤盘底部，作布丁底。向各个布丁内平均撒入玉米粒、青豆和奶酪碎。向各布丁内打入一个鸡蛋。将布丁放入预热好的烤箱，以**180度**烤制**20分钟**后取出。尽情享受！