# 芝士焗土豆泥

## 材料准备

1. 土豆500g、无盐黄油80g、牛奶/淡奶油80g、盐
2. 脆皮肠100g、虾仁100g、培根、胡萝卜、洋葱、马苏里拉芝士100g

## 制作步骤

①土豆去皮上锅蒸熟或者带皮煮熟，大约20min，土豆煮到能够用筷子轻松插透即可，趁热加入3g盐和20g黄油搅拌均匀，牛奶煮沸后分三次加入土豆泥中拌匀

②脆皮肠、虾仁等配料炒熟，烤箱上下火220℃预热

③将土豆泥和配料装入烤碗中，马苏里卡芝士铺满最上层，送进烤箱最上层，上下火220℃烘烤5-10min

（500g土豆刚好分到六个直径8cm的舒芙蕾碗）