

#MYCORTINA

# 起司麵糰子

.....





# 材料:

---

4人份 (約16顆麵糰子)

300克隔日乾麵包 (切成小四方粒)

250克全脂牛奶

2顆雞蛋

40克帕馬森乾酪

200克起司 (切成顆粒)

(建議選擇中度硬質起司)



# 材料:

---

1湯匙蔥花

1湯匙巴西利

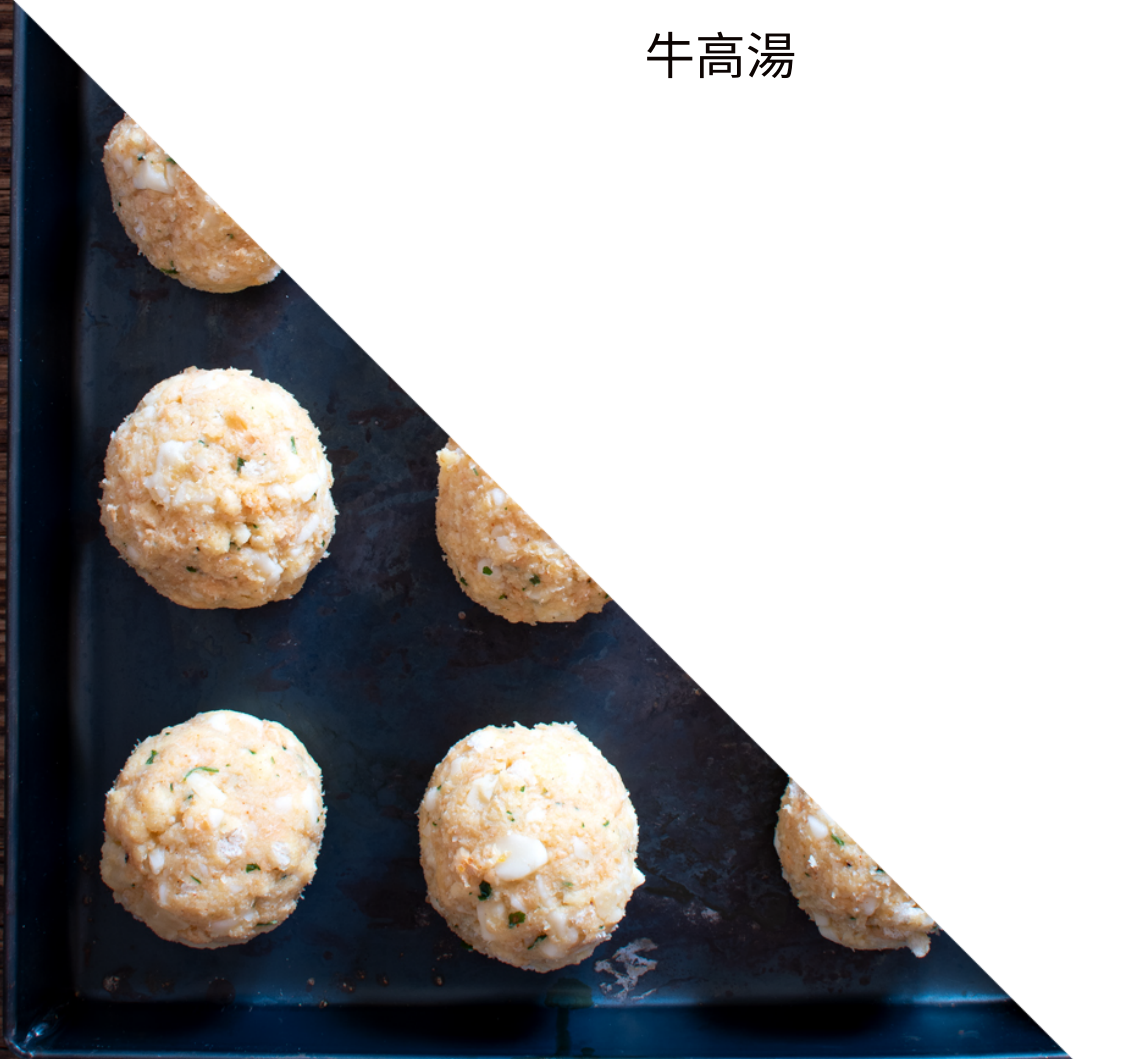
半茶匙鹽巴

少許黑胡椒粉

少許肉荳蔻粉

1湯匙麵粉

牛高湯



# 做法:



在一個大的容器裡放入乾麵包粒。

另取一容器，把雞蛋打散，並倒入牛奶攪拌均勻。

把牛奶蛋液倒入麵包粒中，攪拌均勻，並等待20分鐘讓麵包慢慢吸收變軟。

把起司切成3-4毫米左右的小四方粒。

麵包稍微變軟後，便可以倒入瑪帕森乾酪粉、切好的蔥花、巴西利、鹽巴、黑胡椒粉和肉荳蔻粉，最後加入起司粒。

開始用手攪拌均勻，直至麵團稍微有黏黏的手感。

如果感覺太濕，可加入適量麵粉；如果太乾，則倒入少許牛奶調節。

把牛高湯煮滾（也可以只用清水，煮熟後直接加奶油和帕瑪森乾酪粉）。

把麵包粒揉成較為結實的、直徑約5公分的球狀。



# 做法:

.....

把麵糰子倒入牛高湯中，中火煮約5分鐘即可（如果麵糰子較大，則需要加長烹煮時間）。

起司麵糰子和高湯一起盛出享用。

*Recipe and photos by  
[www.onecakeinamillion.com](http://www.onecakeinamillion.com)*

