Veggie Pie　蔬菜批

（4 人用）

材料（粉漿）

1/2 杯麵粉（250ml 量杯）
1/4 茶匙發粉
2 隻 雞蛋
1 杯碎車打芝士（250ml 量杯）
1 杯牛奶（250ml 量杯）

材料（蔬菜）

2 杯西蘭花粒*（250ml 量杯）
1/2 杯洋蔥粒（250ml 量杯）
鹽、黑胡椒少許
*可轉用 / 加入椰菜花

做法

1. 烤盤塗上牛油，
2. 一個沙拉碗放進麵粉、發粉，跟雞蛋攪拌均勻，
3. 加入芝士、牛奶，再攪拌均勻成粉漿備用，
4. 另一個沙拉碗放進西蘭花粒，洋蔥粒，加入少許鹽、黑胡椒攪拌均勻，
5. 將蔬菜慢慢加入剛攪拌混合的粉漿，
6. 200°C 焗 45 分鐘即可。

©TSE 2015, all rights reserved

喜閱教室 Reading World