

金莎豆腐

金莎粉：

- 麗芝 (Ritz) 餅乾 1 盒
- 咖哩粉 2 大匙
- 糖 2 大匙
- 鹽 1/2 大匙
- 咖哩葉 15 片

做法：

- 把所有材料放入食物打碎機，攪打到餅乾完全變碎屑狀，所有材料都混合均勻，取出後放置一旁備用。

材料：

- 新鮮豆腐 1 塊
- 奶油 1.5 大匙

做法：

- 將新鮮豆腐切成一口大小，放置一段時間讓豆腐出水，再瀝去水份。
- 以中大火熱油鍋，放進已瀝水的豆腐油炸，待豆腐呈金黃色時撈起、瀝油。
- 把鍋內的油倒出，並清乾淨鍋子。
- 熱鍋，放入奶油使之融化。
- 加入炸好的豆腐及 3 大匙金莎粉，翻拌豆腐，直到豆腐全部都均勻裹上一層金莎粉。
- 裝盤，可立即食用。