

## 【拿坡里薯泥塔】

食譜來源：毓秀私房醬

今天要用小朋友們最喜歡的【義式拿坡里抹醬】，作一道最適合小小嘴巴的小小點心~

將鬆軟的薯泥填入鮮甜的香菇之中，不僅是能贏得小朋友歡心的可愛點心，也是適合派對的一口料理。



### 材料：

- (1) 馬鈴薯
- (2) 大朵新鮮香菇

### 調味料：

- (1) 毓秀私房醬……義式拿坡里抹醬

### 作法：

- (1) 將馬鈴薯蒸熟
- (2) 搗成泥後，拌入義式拿坡里抹醬
- (3) 將調味好的薯泥填入香菇之中
- (4) 入烤箱烤至香菇軟了即可

