

## 【玫瑰貝果】

食譜來源：毓秀私房醬



剛烤好的貝果，外脆內軟，抹上粉紅色的玫瑰花釀，一口咬下，玫瑰香氣在口中綻放！貴族般的享受啊！

### 材料：

1. 貝果……………一個

### 調味料：

1. 毓秀私房醬\_玫瑰花釀……………適量

### 做法：

1. 貝果烤 3~5 分鐘後，對剖開來，抹上適量的玫瑰花釀即可。
2. 亦可在塗抹好的玫瑰花釀上，加上幾滴檸檬汁，酸酸甜甜的感覺，亦隱藏著另一番好滋味。