

# 10种美味点心做法

美味的点心一直是女生的最爱,那么问题来了,爱吃点心的你有没有想过,如果有一天自己能够动手制作好吃又好看的点心,会不会吃起来更加美味呢?今天小编就为大家整理了10种美味点心的做法,赶快看看吧!



苹果蛋饼



焗烤吐司披萨

## 一、【奶味香蕉蛋羹】

原料:  
香蕉1根,牛奶100ml,鸡蛋1个。

做法:  
1、香蕉去皮用勺子压成泥;  
2、鸡蛋磕入碗中打散,搅拌均匀;  
3、往蛋液中加入香蕉泥和牛奶一起拌匀;

4、蒸锅加水烧开,将调好的香蕉蛋奶液入锅中用中火蒸熟即可。

做法:  
1、鸡蛋打成蛋液,入盐拌匀,火腿肠切丝,奶酪片切丝,番茄洗净去皮切小丁;  
2、油热入火腿丝,番茄丁翻炒,炒软后盛出;  
3、平底锅烧热转中小火入蛋液,旋转锅子摊成蛋饼;  
4、蛋饼底部刚凝固表面未凝固时,铺上炒好的火腿番茄和奶酪丝,马上用铲子卷成卷即可。



奶味香蕉蛋羹

## 二、【香蕉饼】

原料:  
香蕉、面粉少许、鸡蛋一个、牛奶少量、糖少许、盐一点点、油一小勺(可省)。将香蕉压成泥,和所有材料混合。

做法:  
1、将材料调成饼糊;  
2、平底锅放一点油,将香蕉糊倒进锅里,小火煎;  
3、煎香一面后,翻一面继续煎。超级简单哦!

## 三、【芹菜叶鸡蛋饼】

做法:  
1、芹菜叶摘好洗净切碎;  
2、放入大碗中加入面粉,放入鸡蛋、白糖,调成糊状;  
3、平底锅烧热,放少许油;  
4、放入面糊,摊平煎至微黄;  
5、反面煎至微黄;  
6、放在砧板上切开装盘。

## 四、【火腿番茄奶酪鸡蛋卷】

## 五、【苹果蛋饼】

原料:  
苹果2个,鸡蛋4个,鲜奶100毫升,糖25克,色拉油适量

做法:  
1、将鸡蛋打散,加入鲜奶及糖搅拌;  
2、将苹果去核,切成花片;  
3、烧热平底锅,加入油,再将蛋浆倒入锅中用小火煎;  
4、将苹果片铺在蛋饼上,待底部熟后再翻转煎,然后装盘。

## 六、【DIY蛋黄焗南瓜】

做法:  
1、南瓜削皮去籽,切长条;  
2、滚水里放点盐,南瓜条下水煮熟,捞出控水;  
3、锅里倒少许油,放入咸蛋黄,拿铲背顺时针推搅,油温不要过热;  
4、蛋黄炒碎后,把滤好水的南瓜条倒进翻炒,使南瓜条均匀蘸满咸蛋黄;  
5、最后出锅装盘,撒少许香菜点缀即可。

## 七、【法式巧克力吐司】



糖片吐司



芹菜叶鸡蛋饼



香蕉饼



法式巧克力吐司

材料:  
白吐司2片,鲜奶200ml,鸡蛋2个,细砂糖1大匙,奶油2大匙,香草精数滴,巧克力酱适量,奶精适量,碎巧克力适量

做法:  
1、先将鲜奶、蛋、细砂糖打匀,再加入香草精拌匀即为蛋汁;

2、将吐司浸泡在蛋汁中,让吐司充分吸收蛋汁至饱和度五成状态;

3、将奶油放入平底锅中加热融化,接着放入吐司煎至两面皆呈金黄色即可熄火;

4、将煎好的法式吐司放入盘中,先淋上巧克力酱,再淋上奶精,最后撒上碎巧克力即可。

## 八、【腰带吐司卷】

材料:  
白吐司4片,马铃薯1个,红萝卜1条,青豆仁20克,苹果1/4颗,起司片4片,美奶滋适量

做法:  
1、马铃薯蒸熟,捣成泥状;红萝卜切丁煮软;青豆仁先汆烫再泡冷水,以维持色泽鲜绿;  
2、苹果洗净,连皮切成小丁;起司片全部对切成两半备用;

3、将马铃薯泥、红萝卜丁、青豆仁、苹果丁及美奶滋拌匀,做成内馅备用;

4、取片白吐司,铺上做法3中的内馅,再依照卷寿司的方式将吐司卷起,最后将起司片围在吐司卷的中央作为腰带即可。

## 九、【焗烤吐司披萨】

材料:  
吐司1片,起司丝20克,茄汁蘑菇肉酱适量

做法:  
1、将茄汁蘑菇肉酱均匀淋于吐司后,撒上起司丝;  
2、将做法1放入烤箱,以180℃烤约5分钟即成。

## 十、【糖片吐司】

材料:  
切片吐司4片,无盐奶油2大匙,粗砂糖2大匙

做法:  
1、将吐司放入烤箱中,以各200℃的上下火烤约1分钟至两面微黄稍硬后取出备用;

2、将做法1的吐司表面均匀抹上奶油后,再撒上粗砂糖,放入烤箱以各200℃的上下火烤约4分钟至吐司呈金黄酥脆即可。