

朱古力香脆（微波烹調）
Chocolate Crispies (by microwave)

材料：

卜卜米	50 克
迷你棉花糖	40 克（如用大棉花糖，要先剪碎）
牛油	30 克
啫咕粉	1 - 2 茶匙

製法：

1. 將牛油及綿花糖置於玻璃粉盆內，用微波高溫 30 秒將以上混合物略煮，取出用長竹簽略拌勻，再用高溫 30 秒煮溶。
2. 將啫咕粉徐徐篩入，用湯匙拌勻。
3. 將卜卜米放進玻璃盆中，快手混合拌勻。
4. 用茶匙將卜卜米置於保鮮紙上，做成小圓球。
5. 約可做 15 個。