

能拉丝的红薯球，不用一滴油，外酥里糯，甜而不腻颜值倍儿高

在这个季节，红薯是比较畅销的，在超市或者市场都可以买到。和土豆相比，它的口感更香甜一些，没有配菜只是单纯的煮熟，就可以吃饱了。红薯不仅味道好，营养也是极为丰富和健康的。



我和家人都是很喜欢红薯的，每次出去买菜都会带回来一些。因为吃起来方便，所以家里不会断。不想做饭的时候就拿出几个放在烤箱里面烤烤，吃起来就是很香甜的。今天要和大家说的的是一个比较特别的吃法，将红薯和芝士结合在一起，做出来之后外酥里糯，很甜又不会腻人，每次做好家人都抢着吃。整体颜值不是一般的高！





3、拿出一块拌好的薯泥，里面包入适量的芝士碎。因为我比较喜欢吃，所以就多放了一些，这样也更容易拉出丝来。包好之后将其团成球状。



5、放到面包碎里面，使其四周都粘上面包碎。



6、粘好的小球放到烤盘里面。烤箱提前三分钟打开。



8、时间一到将其取出，这个时候就能吃起来了。一定要趁着热度来吃，更加的香脆软糯，从中间掰开，还会有细丝出现，看起来就很有食欲。一次不要做太多，凉了之后会影响口感。