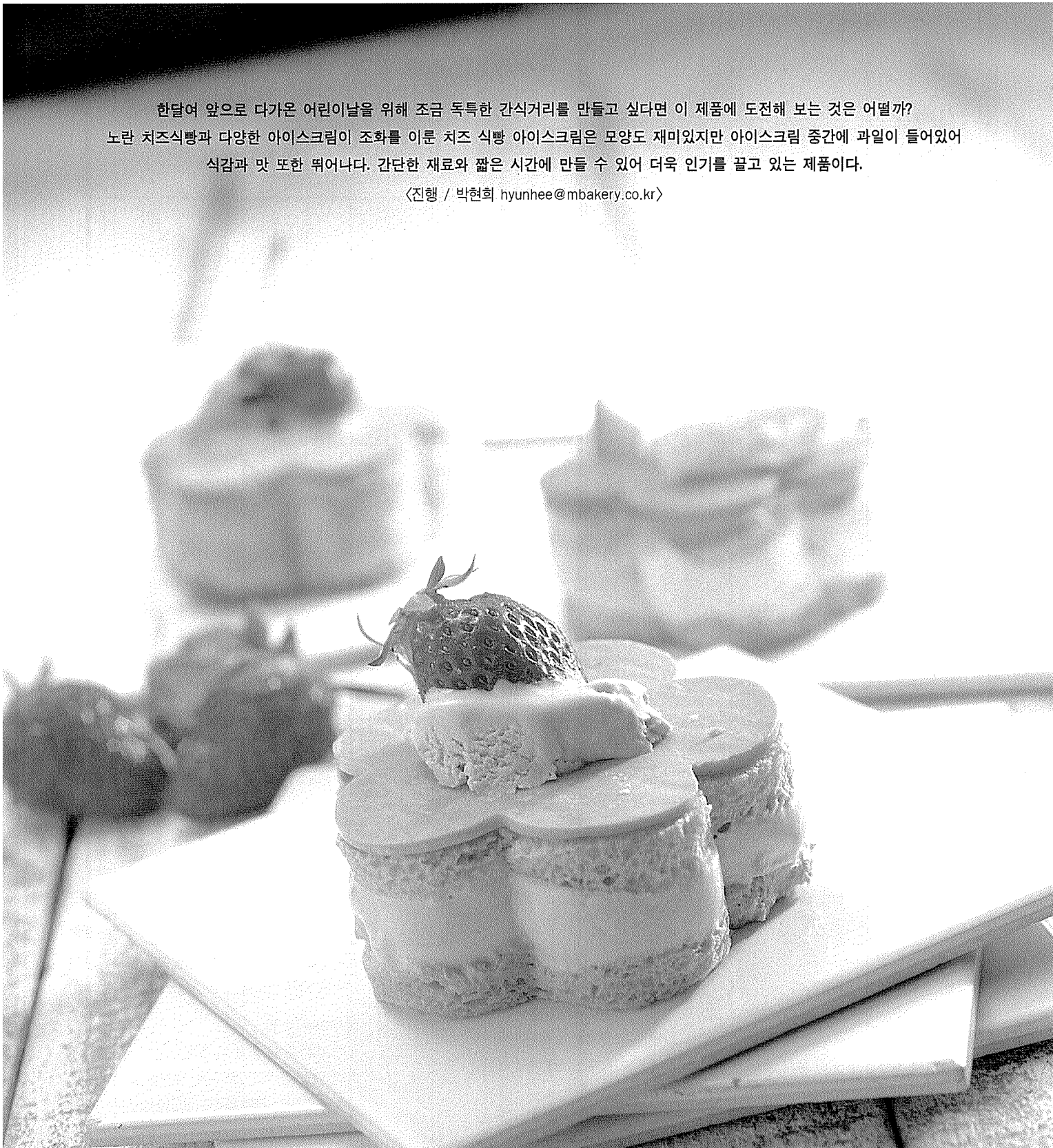
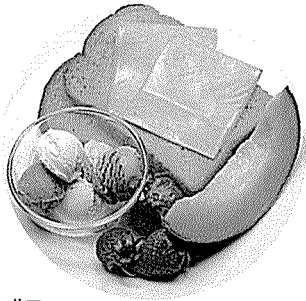


# 치즈 식빵 아이스크림

한달여 앞으로 다가온 어린이날을 위해 조금 독특한 간식거리를 만들고 싶다면 이 제품에 도전해 보는 것은 어떨까?  
노란 치즈식빵과 다양한 아이스크림이 조화를 이룬 치즈 식빵 아이스크림은 모양도 재미있지만 아이스크림 중간에 과일이 들어있어  
식감과 맛 또한 뛰어나다. 간단한 재료와 짧은 시간에 만들 수 있어 더욱 인기를 끌고 있는 제품이다.

〈진행 / 박현희 [hyunhee@mbakery.co.kr](mailto:hyunhee@mbakery.co.kr)〉

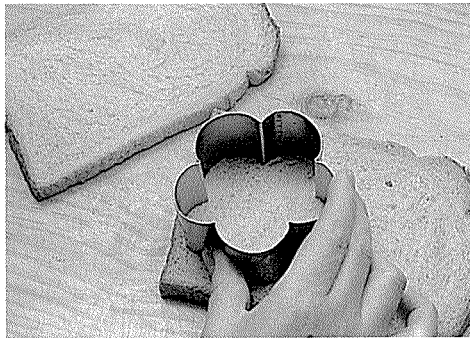




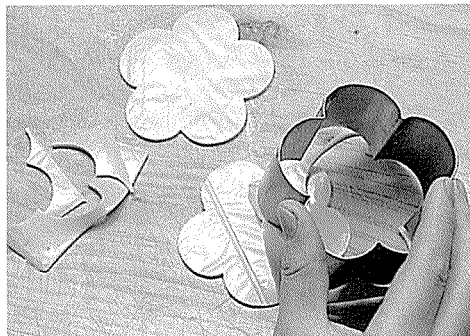
**재료**

치즈식빵 4개, 아이스크림 1컵,  
딸기 100g, 메론 100g, 치즈 4장, 체리

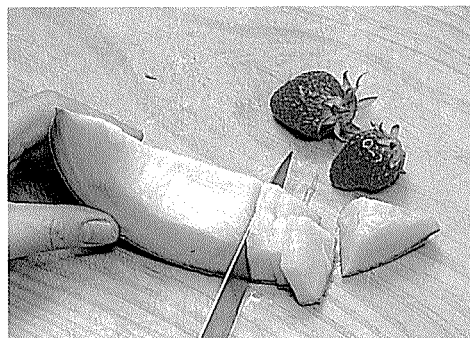
**만드는 법**



1 치즈식빵을 원하는 틀로 찍어낸다.



2 치즈도 식빵과 같은 틀로 찍어낸다.



3 메론과 딸기를 0.7cm정도로 얇게 슬라이스한다.

**치즈식빵의  
칼로리와 재료비는?(1인분 기준)**  
294.7 kcal  
1,179원



**이미화 / 쿠킹스튜디오**

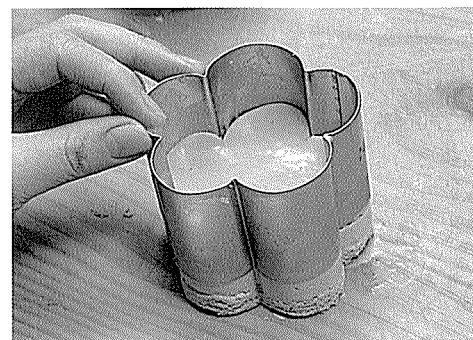
KBS 오늘의 요리, 재미있는 요리강좌  
요리자문 및 EBS 육아일기 고정 출연  
999백과, 건강식이요법 등  
식이요법에 관한 단행본 집필  
현재 리빙센스, 우먼센스, 엡센,  
주부생활 등의 여성잡지 요리코너 촬영 및  
신세계, 현대백화점 문화센터  
요리교실 강사로 맹활약 중.



4 틀 속에 준비한 치즈식빵을 넣고 슬라이스한  
과일을 올린 후 원하는 아이스크림을 채운다.  
\* 이 때 아이스크림은 숟가락 등으로 눌러가며  
도톰하게 올린다.



5 다시 치즈식빵을 올린다.  
6 ⑤ 위에 치즈를 올린 후 꼭꼭 눌러준다.



7 틀에서 빼낸 후 냉동실에 얼린다.  
8 ⑦ 위에 아이스크림을 조금 올린 후 과일과 체리,  
메론을 보기 좋게 올린다.