

鬆餅

(配方:12 個份量)

材料:

中筋麵粉	116 克
砂糖	27 克
泡打粉	5 克
鹽	1 克
無鹽奶油(融化)	24 克
香草莢醬	3 克
牛奶	100 克
全蛋	47 克
<hr/>	
總重量	323 克

製作步驟:

- 將所有乾性材料(麵粉、砂糖、泡打粉)混合均勻。
- 加入融化的無鹽奶油、香草莢醬、雞蛋與牛奶,輕輕攪拌至順滑。
- 平底鍋加熱,倒入麵糊,煎至兩面金黃。

烹調時間:約 3 分鐘



