

蓮蓉鍋餅

譚鄭瑛玲著

麵粉	1 量杯
吉士粉	1 湯匙
雞蛋	1 只, 打散
鮮奶	2/3 量杯
蓮蓉	8 安士
香油	少許
水	1/2 量杯

1. 將麵粉及吉士粉篩下大湯碗中, 慢慢加入水, 攪勻, 繼加入鮮奶, 雞蛋, 拌勻, 最後加入香油, 攪勻成稀糊.
2. 燒熱平底鍋, 塗少許油, 勻入 3 湯匙稀糊, 搗勻, 慢火煎成薄餅, 立即放入一茶匙蓮蓉包捲成長條狀, 繼續煎至金黃色, 盛起, 繼續如是者, 煎完粉糊.

2018-04-28