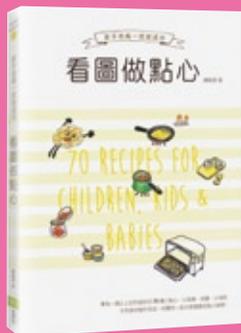


起司南瓜煎餅



全文轉載自
《新手爸媽一試就成
功：看圖做點心》
作者：鍾毓珊
出版社：幸福文化



適合食用年齡：**1歲8個月以上**

材料



南瓜 200g



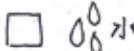
糯米粉 200g



糖 20g



起司屑 10g



水 300c.c.



作法



- 1 南瓜去皮去籽後，切成片狀。
- 2 將南瓜蒸熟。
- 3 將蒸熟的南瓜、糯米粉、起司、白砂糖混合成麵團。
- 4 將麵團平，約5mm厚度。
- 5 用刀模切割出喜歡的形狀。
- 6 放入平底鍋中，用中小火煎熟即可。



Tip

- * 南瓜本來就有甜味，所以白砂糖可以依照個人的喜好加入。糯米粉也可以用麵粉代替，但口感上就會完全不同，也不會像用糯米粉那麼的Q。
- * 請保留蒸南瓜時的水分，當③無法形成麵團時，酌量慢慢的加入水混合，或是加入牛奶也可以，主要是讓麵團成形才會煎出漂亮的煎餅。

