



鐵鍋荷蘭鬆餅



材料

【材料一】麵糊

低筋麵粉 65g
鮮奶 130cc
白砂糖 20g
無鹽奶油 20g
雞蛋 2顆
鹽 1小匙

【材料二】裝飾

糖粉 少許
冰淇淋 任何自己喜歡的口味
水果 任何自己喜歡的水果
薄荷葉 少許
另準備一些無鹽奶油備用



Dechen Lee

百分百的饕客，愛吃、愛煮、也愛分享。

希望把吃食物、不吃食品的理念分享給大家。

Dechen's Kitchen <http://m.facebook.com/dechens.kitchen?fref=nf>



作法

【步驟一】

- 1 麵粉過篩。
- 2 加入白砂糖。
- 3 加入鹽。
- 4 加入加熱至攝氏 50 度的鮮奶。
- 5 加入雞蛋。
- 6 加入融化成液體的奶油。
- 7 將麵糊充分攪拌均勻。鐵鍋在烤箱中以 230 度烤 10 分鐘預熱。
- 8 放 10g 無鹽奶油在預熱好的鐵鍋中，再搖晃鐵鍋使奶油均勻分布。
- 9 將麵糊倒入鐵鍋中，麵糊高度約 0.5 公分高。
- 10 放入烤箱以攝氏 230 度烤 10-15 分鐘。在烤好的荷蘭鬆餅上放上自己喜歡的冰淇淋和水果，再撒上糖粉，裝飾上薄荷葉即完成。

★ 貼心小叮嚀 ★

- 製作荷蘭鬆餅的鍋具以鐵鍋為佳。
- 鐵鍋務必加熱到非常燙，這是荷蘭鬆餅蓬鬆的關鍵之一。