

大廚師:周先生
日期 May.7 2005

日本銅鑼燒

材料:

A:

1. 蛋 4 個
2. 糖 1/2 杯
3. 蜂蜜 60cc(約 4T)

B:

1. 低筋麵粉 1.5 杯
2. baking powder 2 小匙
3. 牛奶 1/2 杯

C:紅豆餡 1 包(500g)

做法:

1. 先將材料 A+B 攪拌均勻後加牛奶,
2. 用少許奶油入鍋中,用紙巾將多餘的油擦乾淨,用小火每湯匙分量均勻,放入鍋中煎成金黃色,待涼再放紅豆餡

Tip:將多餘油擦乾淨才能煎的漂亮