

## 豆沙鍋餅



### 材料:

中筋麵粉 1 杯  
蛋 1 粒  
鮮奶 1/2 杯  
清水 3/4 杯  
豆沙 150 克

### 做法:

1. 蛋打散, 加入鮮奶調勻, 再將麵粉過篩扮入, 慢慢調勻, 加入清水調成糊狀
2. 平底鍋燒熱, 用紙巾抹上少許油, 將麵糊分三次加入, 攤成薄餅狀後取出
3. 豆沙分三等份, 每張薄餅包入一份豆沙, 折成長方形, 封口用少麵糊封好
4. 平底鍋內放 3 大匙油, 將做法 3 放入, 兩面煎黃, 待外皮酥黃時盛出, 切成長方塊即可