



## 芝麻白玉銅鑼燒 1人份

自製銅鑼燒健康又美味



桂冠芝麻小湯圓



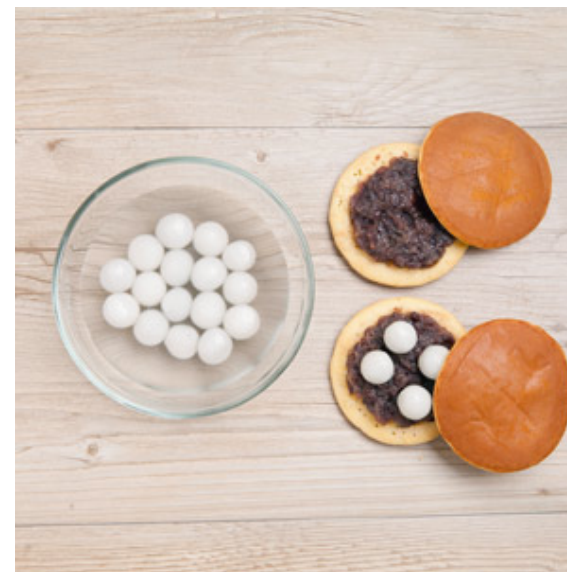
市售蜜紅豆、低筋麵粉160g、泡打粉2小匙、蛋2顆、糖2大匙、鮮奶10大匙、醬油1/2小匙、蜂蜜2~2.5大匙

 步驟說明**步驟 1**

將蛋打散後加入糖、鮮奶、醬油、蜂蜜拌勻，加入過篩低筋麵粉與泡打粉拌勻至沒有顆粒狀，移入冰箱冷藏**15分鐘**

**步驟 2**

平底鍋用餐巾紙沾上少許油以中小火加熱，倒入一大匙麵糊在鍋面上，小火煎至表面開始冒小氣泡，麵糊中間小氣泡撐破後即可翻面

**步驟 3**

煮熟芝麻小湯圓並瀝乾水分，將銅鑼燒餅皮夾入蜜紅豆餡、芝麻小湯圓即完成