

大廚師:李振稼
日期:Dec.10,2005

法式薄餅

材料:

1. 麵粉 1cup
2. 2 顆蛋
3. 牛奶 350cc
4. Butter
5. Cheese 片,一片約可分成 3 條
6. 果醬或花生醬
7. 糖漿
8. Whipping Cream

做法:

1. 將材料 1,2,3 放在大碗中調混漿料備用
2. 平底鍋加熱,放入 butter,將做法 1 的漿料約 60ml,放入鍋中,並快速搖勻
3. 將爐子調至小火,待餅皮稍稍變黃,放入 Cheese 一小條,再加入各自喜愛口味的果醬,將四周稍變硬的餅皮向中摺疊成長條形,起鍋放入盤中淋上糖漿,再用 whipping cream 裝飾即可