

豆沙窩餅 (可造 4-5 件)

材料:

100g 麵粉、20g 糯米粉、雞蛋 2 隻(要留少量蛋液，煎餅時用)

豆沙 適量、冰水 適量(可令窩餅更鬆脆)

做法：

1. 先打發雞蛋，加已入篩過的麵粉和糯米粉。
2. 加入適量冰水，要稀一些，待煎餅時容易溜開。
3. 在易潔鑊/平底鑊上加油，勿太熱，煎了一邊就可以。
4. 塗上適量的豆沙在中間，先覆一邊，塗上蛋液再覆入另一邊，兩邊用蛋液封口。
5. 回鑊前，在一邊餅面塗上蛋液，煎完一邊再塗另一邊餅面，變成金黃色便可切件進食。