

芝麻蛋饼的制作方法

1. 鸡蛋 8 个，绵白糖 100-200g，可根据自己口味适量添加，细盐少许。（糖与面粉的比例达到 1:1 后，蛋饼就能卷起，变成蛋卷哦~）
2. 将称量好的盐和糖加入蛋液中搅拌。
3. 低筋面粉 300g，奶粉 2 勺，吉士粉 2 勺（这个不加也没有关系，主要用来提高香浓度）。混合搅拌粉类。
4. 将搅拌好的蛋液倒入混合均匀的粉中。
5. 称量橄榄油 70g。（可用食用植物油代替）
6. 把橄榄油和面糊搅拌均匀，静置一会儿，直到面糊没有颗粒为止，加入适量黑芝麻，搅拌均匀，若面糊太厚，搅拌不开，可加入适量水，直到用筷子挑起面糊发现呈直线状流水，表示这个稀薄程度 OK。
7. 蛋卷平底锅以小火或中火预热一会儿后，倒入一勺面糊，将锅盖盖上，听到锅中“滋滋滋”挤出面糊中水分的声音，约 15s 后翻面，待 2 面呈黄色，略焦时即可取出。
8. 取出蛋饼，放置盘中冷却。一口咬下去，脆脆甜甜，还伴着香香的芝麻味。非常健康的一款简单小点心就制作完毕啦！ O(∩_∩)O

