

一月一家政  
食譜：水果熱香餅

**材料**

低筋麵粉 135 克  
泡打粉 2 茶匙  
鹽 1/2 茶匙  
糖 2 湯匙  
雞蛋 2 隻  
溶牛油 30 克  
低脂奶 150 毫升  
士多啤梨 9 粒  
藍莓半盒  
楓糖漿 2 湯匙

**做法**

1. 將蛋白先攪打至起泡泡，加入 1 湯匙砂糖打發至企身，備用。
2. 將蛋黃加入 1 湯匙砂糖拌勻，再加入牛奶及溶牛油打勻。
3. 將鹽、麵粉及泡打粉加入蛋黃奶糊拌勻。
4. 將 1/3 蛋白霜加入蛋黃糊拌勻，再倒回剩餘的蛋白霜中拌勻
5. 預熱易潔鑊並掃上少許油。
6. 倒入粉漿，中小火煎至起大量泡泡，反轉再煎至熟便可上碟