



## 美式格子鬆餅

材料 (4片分)

鬆餅粉 150g  
蛋 M尺寸2個(60g)  
牛奶 80cc  
奶油 40g  
喜愛的糖漿或鮮奶油、  
粉糖等 適量

做法

- 1 奶油隔水加熱溶化。
- 2 容器內放入鬆餅粉、蛋(從冷藏室剛取出的蛋，建議先放置室溫10~15分鐘，口感較佳。)、牛奶、奶油，然後用攪拌器攪拌。
- 3 將預熱好的烤盤塗上沙拉油，倒入麵糊，然後關上鎖桿烘烤7分鐘左右。

\*為避免麵糊溢出，以烤盤的四個角稍微不足的量為佳。



## 比利時格子鬆餅

材料 (4個份)

低筋麵粉 60g  
高筋麵粉 60g  
糖 20g  
酵母粉 2g  
蛋 M尺寸1/2個(30g)  
牛奶 20cc  
蜂蜜 小匙1  
奶油 50g  
白雙糖 30g

做法

- 1 將奶油切成1cm方塊然後放在室溫軟化。
- 2 容器內放入A，然後用攪拌器攪拌。
- 3 將牛奶加熱到40℃左右，然後與蛋(從冷藏室剛取出的蛋，建議先放置室溫10~15分鐘，口感較佳。)混合在一起。
- 4 在2內放入3及蜂蜜，用勺子混合，直到粉狀完全消失後，用手心輕輕的揉捏成糰狀。
- 5 將奶油分3次倒入4內，每倒一次就用手混合，讓麵糰光滑。放入塗有薄沙拉油的容器內，蓋上保鮮膜，以40℃40分鐘的時間讓麵糰發酵到2倍大左右。
- 6 在麵糰表面撒上麵粉，桿出空氣，然後用刮刀或菜刀切成4份。用手心將麵糰推平，然後各加入1/4的白雙糖後捲成圓狀。用擰乾的濕布蓋上，在室溫放置20分鐘。
- 7 將預熱好的烤盤塗上沙拉油，放入麵糰，然後關上鎖桿烘烤5分鐘左右。



將圓麵糰直接放到烤盤上烘烤。