

# 荷蘭烤鬆餅

烤焗鬆餅時一室的烤餅香氣瀰漫在空氣中，暖烘烘的冬日早餐，配果醬、或是配一球香草雪糕灑些烤香合桃碎果仁，或是肉桂粉……香氣襲人，早晨你好！Baby你好！



## 材料：(4人份)

雞蛋	3隻
2%鮮奶	半杯
香草精	1茶匙
砂糖	2湯匙
鹽	1/4茶匙
中筋麵粉 (all purpose flour)	半杯
無鹽牛油	2湯匙
糖霜	2湯匙
藍莓/紅莓	1/4杯

## 做法：

1. 預熱烤箱華氏400度。
2. 用打蛋器將雞蛋、鮮奶、香草精、砂糖和鹽打拂均勻順滑約30秒。
3. 加入中筋麵粉繼續打拂約1分鐘至粉漿順滑均勻，靜置室溫約10分鐘。(圖A)
4. 鑄鐵鑊加入無鹽牛油加熱至融化。(圖B)
5. 倒入麵糊輕輕搖晃令麵糊平均鋪在鑄鐵鑊上。(圖C)
6. 連隨放入烤箱焗約20至25分鐘，至麵糊膨脹和呈金黃色，取出，灑上藍莓/紅莓、糖霜飾盤即可享用。(圖D)

## 筆記：

1. 鑄鐵鑊的大小影響鬆餅膨脹的高度，以上分量適用9吋鑊。沒有鑄鐵鑊可用廚師鑊或是烤箱用器皿。
2. 荷蘭烤鬆餅 (Dutch Baby Pancake) 的原理和舒芙里很接近，蛋打入空氣遇熱膨脹，在焗爐裏發高發脹，但離開焗爐幾秒後就塌下來，要把握時間享用才能嘗到鬆綿輕盈的口感。
3. 荷蘭烤鬆餅 (Dutch Baby Pancake) 有說這是來自德國是傳統德國家庭食品，亦有說是美國華頓州小店獨特烤餅方式，名字是店主女兒隨意改的。

