

我做的芝麻香酥蛋卷太馋人,薄嫩透亮层真多,咬一口直掉渣,真赞

我做的小清新香酥蛋卷,外面都买不到,一碰掉渣,入口即化,超赞。我和儿子都喜欢吃蛋卷,以前老在超市或者网店里买各种品牌的蛋卷,看了这些蛋卷的配方后,我又结合着网上的一些配方,最终做出来了又酥又香又嫩的蛋卷。

前些日子我做了原味蛋卷,没两天就一扫而光了。这不,夏天来了,我做个小清新的酥香蛋卷吧!

原本是想放抹茶粉的,但是不知道塞到哪里去了。正巧,抬头看到了大麦青苗粉,而且也有清香味,得,就它吧。

果然,这颜色太正了。虽然在有的时候偶尔火大会有点发黄,但卷起来后就不那么明显了,而且经过几张的摸索,火候已经掌握得非常好了。

我又放了一把白芝麻,这下,营养和风味也丰富了不少。这蛋卷是晚上直播时教大家做的,做完了也没来得及拍照,结果第二天在自然光的阳台上一拍,嘿,这绿色还真清新漂亮!由此我又琢磨上了,要是抓一把薄荷叶榨成汁,会不会就真的是“清新蛋卷”呢?

【小清新香酥芝麻蛋卷】

【材料】低筋面粉70克,黄油80克,全蛋液100克,细砂糖60克,吉士粉7克,小苏打1克,大麦青苗粉5克,脱皮生白芝麻1把

【工具】电动打蛋器,蛋卷机

【数量】30根左右

【制作】



1. 材料准备好:黄油提前从冰箱取出,室内软化备用;绿色的粉是天然大青麦苗粉,可用抹茶粉或者其它果蔬粉代替;吉士粉有增稠增酥的作用,不放会对口感有一些影响;
2. 黄油和细砂糖用打蛋器手动搅拌均匀,防止打的时候砂糖飞溅;再用电动打蛋器低速搅拌均匀,黄油略变浅;
3. 鸡蛋分两次加入黄油糊中,打均匀后再放入第二个;
4. 将低筋面粉、吉士粉、小苏打,大麦青苗粉混合,筛入鸡蛋黄油糊中;
5. 用打蛋器搅拌均匀,再将脱皮白生芝麻倒入面糊中,混合均匀;
6. 将面糊倒入裱花袋中,顶部用封口夹夹紧;
7. 蛋卷机放在明火上,先大火将两面分别加热3分钟;将几滴水滴在烤盘上,如果

水珠一下子就欢蹦乱跳了,说明加热到位;将裱花袋前端剪一小口,在烤盘中间挤鹌鹑蛋大小的面糊;

8. 将上盖合上,两边各加热20秒;

9. 打开盖子,面糊已经变成了薄薄的面片,中间部位略有些发黄;

10. 将小棍放在面片的一端,卷起来,封口处朝下,稍用力压3秒,这样就不会翘起来了;

11. 将小棍轻轻地从卷好的蛋卷中抽出来;蛋卷轻放在晾架上,热气完全散尽后就非常酥嫩了;完成剩下的面糊,操作方法跟上完全一样;

12. 晾好的蛋卷真是太酥嫩了,稍用力一捏,就变成了碎渣渣,拿取要小心噢。

【小提示】

1. 大麦青苗粉可以用其它颜色的果蔬粉代替;也可以不放,做成原味的蛋卷;

2. 白芝麻用脱皮的更好看,生的即可;

3. 蛋卷机品牌不一样,可能做出来的蛋卷薄厚也不一样,可以先试验几次,找到最佳的烤盘上的面糊量;烤盘上的面糊量不宜过多,防止被挤压出烤盘后造成浪费;

4. 蛋卷机打开后,不要停留的时间太久,防止面片中的水分蒸发后无法卷成卷;

5. 卷不要太紧,避免小棍抽不出来;

6. 现在天热,空气湿度大,蛋卷如果不加盖放在室温下,很快就会因为受潮而变软,所以要放在密封的盒子里,一次不要做太多,我的这个量就不错,可以吃好几天。

一碗面粉,一个鸡蛋,好吃的面包华夫饼自己做,比买的更好吃



好多人都喜欢吃华夫饼,可以搭配水果,蜂蜜,奶油,怎么吃都喜欢,外面买的不仅贵而且还有很多添加剂,今天小编教你在家做好吃的华夫饼。只需要一碗面粉,一个鸡蛋,美味的甜品自己也能做得非常好

吃。最常见的华夫饼都是面糊版本制作的,这次尝试了面包牌做法,可以算是快手面包了。家里没有烤箱的也能做,刚出炉时趁热食用口感最佳。可以直接吃,也可以搭配各种新鲜水果、果酱、酸奶、蜂蜜或是冰激凌。烘烤的时候可以时不时揭开饼模看一下颜色,等有香味飘出就差不多了。如果没有专门的华夫饼模具,可以用平底锅来做,舀一小勺面糊到锅里煎成小圆饼即可,一样很好吃哟。

好多人把松饼和华夫饼混为一团,分不清。其实松饼的口感更接近蛋糕,通常是以泡打粉或小苏打粉烘焙酵素。它有像气球一样的特性,可以保存空气并随着空气的胀力而膨大,而又不致破裂。而华夫饼源自比利时的,是一种压花蛋糕,是一种烤饼,专用的烤盘烤制。在家做其实很简单,随做随吃才是关键,搭配随意,不过与冰淇淋的搭配才是最爱的。

想要一早吃上热乎乎的面包华夫,晚上提前和好一块面团,室温下发酵40分钟,然后放冰箱冷藏发酵,早上起来回温后,直接就可以做了,非常简单。

材料:低粉250g、蛋1个(50g)、糖25g、盐2g、水100g、酵母2g、黄油10g。馅可以加豆沙馅,全部材料揉成光滑的面团。发酵1小时,面团2倍大。

取出分割成每个50g的面团,表面盖保鲜膜静置10分钟。

擀开,包上馅料。据说紫米馅也非常好吃,有机会一定要试试。如果做原味就直接滚圆。30度醒发20分钟。

面团放进模具中,盖好盖子。每面烤3分钟左右,闻到香味,打开模具看下上色情况。

美美的享受吧,刚出炉时真的非常好吃,表皮有点脆,一碗面粉,一个鸡蛋,好吃的面包华夫饼自己做,比买的更好吃

又是有嚼劲的。再搭配点水果,枫糖好吃极了。

馅料可选择性使用,可以加紫米、紫薯、芋泥、麻薯等做馅都可以,就算不放馅也好吃;

不同面粉吸水性可能存在差异,所以面团中的牛奶不要一次全部加入,可以根据实际情况调整。

这个配方一共做了9个华夫饼。九色鹿

CHINA GARDEN RESTAURANT 汉宫

11333 Woodglan Dr Rockville, MD 20852
301.881.2800

每天中午点心推车服务,港式点心,任君选择
全天候免费提供停车位(汉宫正门斜对面停车场)

大华府地区
最富丽堂皇的大酒楼

欢迎各规格的宴席、独立雅座包间预定
6-122

yanzinoodle.com

燕子螺蛳粉

华府首家正宗柳州螺蛳粉店
万里寻家之味,燕子翩然提来

电话:301-777-8888

***本店另有广西其他风味特色小吃,燕子私房菜供君选择

OPEN HOURS:
10:00am-8:00pm
全年无休
6-121

现有充值优惠活动!
具体折扣详情请扫码咨询

New York Mart MD(中国城超市内)15108 Frederick Rd Rockville MD 20850