

泰式香蕉煎餅

香脆甜美

話說暑假時一家人去了泰國曼谷旅行，除了感受當地的風土人情外，當然不少得享受當地的美食啦，其中一款，它雖然不是用什麼名貴食材來做，也不是高級餐廳的茶式，但令我十分回味，就是泰國曼谷的街頭小食——泰式香蕉煎餅。

晚餐吃飽後，走到街頭吃上一個淋上朱古力醬和煉奶、煎至微焦脆香口感的香蕉煎餅作為結尾，然後捧着肚子返回酒店，實在是寫意。

回港後還是不時想着這種美味，所以便嘗試在家中做起來，回味一下，大家也來試試吧！

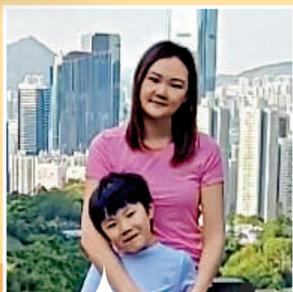
小貼士

用麵粉棍把薄餅壓薄時，如薄餅太黏，可在兩面撒上乾麵粉。

印度薄餅可在普通超市買到。



材料



作者
Mei So

● 愛生活、愛下廚、喜歡烹飪和分享家庭美食，享受當中的小確幸！



做法



1 把香蕉切成一片片，再混合蛋液備用。



2 印度薄餅解凍變軟後，用麵粉棍將薄餅壓薄，延展至更大片。



3 燒熱鍋後放入薄餅，把混合好的蛋漿香蕉片倒進薄餅的中心位置，包好四角，底面煎至金黃、焦香。



4 切小件後淋上朱古力醬和煉奶便完成。

