

文旦創意料理

柚香煎餅

材 料：柚子2個、麵粉300公克、蛋黃3粒、蝦卵少許

調味料：鹽、糖各少許

- 作 法：
1. 柚子取肉榨成汁，柚肉留下備用。
 2. 將柚子汁與麵粉、蛋黃拌勻成麵糊。
 3. 以少許油將麵粉糊煎成餅狀，起鍋後將餅切成三角形，再將柚肉包入折疊成形，並以蝦卵裝飾即可。

三星地區農會 美莉屋創意美食工坊

