

## 蓝莓全麦薄饼 (Blueberry whole wheat pancake)

## 原料：

- 1 杯中筋面粉 (all-purpose flour)
- 1 杯全麦面粉
- 2 个鸡蛋，打散
- 1 又 1/2 茶勺泡打粉 (baking powder)
- 1/4 茶勺苏打粉 (baking soda)
- 1/4 茶勺盐
- 1 又 1/2 杯牛奶
- 1 杯新鲜蓝莓
- 2 至 4 茶勺黄油 (butter)，化开



## 蓝莓酱汁原料：

- 1 杯新鲜蓝莓
- 1/2 杯白糖
- 1 茶勺朗姆酒
- 1/4 杯水
- 1/2 茶勺柠檬汁

## 做法：

将面粉，全麦面粉，泡打粉，苏打粉和盐放在一个大碗里，混合均匀。牛奶和鸡蛋液在另外一个碗内混合均匀。

将牛奶鸡蛋液慢慢的倒入装着粉类材料的大碗内，搅拌均匀，但是不要过度搅拌哦！o( \_ )o...

将不粘锅中火烧热，刷上黄油，盛一勺面糊，倒入锅里，摊成圆形，煎到面上冒出很多小气泡时翻面，煎到另外一面也呈金黄色即可。

煎薄饼的同时，将蓝莓酱汁的所有原料放在一个小锅里，大火烧开后转中小火约五六分钟或者直至汤汁粘稠了就好了。

热腾腾的刚出锅的薄饼，浇上香甜的蓝莓酱汁，周末就有了个舒适惬意的开端！