

花生酱大饼

原料：

1 又 1/4 杯温牛奶
3 杯高筋面粉
1 茶勺酵母
2 茶勺白糖
1/4 茶勺盐
1/2 杯花生酱
油适量



做法：

温牛奶加白糖，化开酵母，放置 5 到 8 分钟后，酵母开始活跃起来。加入面粉和盐，启动面包机的面团程序。

等面包机将面团揉好并且自动发酵完毕后，将面团取出，将大气泡揉掉。分成 2 等份，将每个面团擀开，抹上花生酱，然后，卷起，再度压成大饼，醒 15 分钟左右。

不粘锅里喷点油，将大饼放入，用小火慢慢的烙到两面金黄就好了。

真不是一般的香啊！