

菠菜饼



最近貌似面食做得比较多，居然一大袋面粉轻易的就见了底。。。汗。。。。

原料：

- 1 盒冷冻菠菜（12 盎司，约 340 克）
- 1/4 杯水
- 1 至 2 茶勺盐
- 4 杯高筋面粉

做法：

可以直接用从冷柜拿出来的菠菜，不需要解冻，按照包装上的说明，微波炉高火 3 到 4 分钟，然后连汤带汁倒入搅拌机 food processor 里面，打碎，然后加水，盐和面粉，再开动机器，直到面团形成，过程大约 30 到 1 分钟左右。

把菠菜面团放到大碗里，盖好，醒面 30 分钟以上。

醒好的面团再揉一揉，接着将大面团分割成等量 20 个左右的小面团剂子，用擀面杖分别擀薄，中火把大铁锅烧热，然后转成小火，喷点油，放入菠菜面饼，两面烙至微微金黄即可。

因为加了很多菠菜，又是烫面的关系，这个菠菜饼颜色很好看，翠绿翠绿的，而且口感比较柔韧，放久了也不像一般的面饼那样容易发干发硬，很赞，而且是个骗不爱吃蔬菜的小孩子可以大口大口的吃菠菜的好办法哦！