

鸡蛋小煎饼 (egg pancake)

周六的早上阳光无比明媚，心情无比的高兴啊。。。高兴了就弄点好吃的，做了个 pancake，觉得先把蛋白打发再加入面糊比起直接加整个鸡蛋的做法，口感要蓬松很多，像蛋糕。

原料：

- 2 个鸡蛋，放置室温，分离蛋清和蛋黄
- 1 大勺白糖
- 1/3 杯中筋面粉 (all-purpose flour)
- 1 大勺色拉油
- 1/4 杯牛奶
- 1/4 茶勺香草精
- 1/2 茶勺泡打粉 (baking powder)
- 1/4 茶勺细盐



做法：

蛋清加糖，用打蛋器打到软性打发，也就是打蛋器提起来的时候，尖角还是微微下垂的。

打发蛋清的同时，把面粉，细盐和泡打粉混合过筛。

蛋黄，色拉油，牛奶和香草精搅拌均匀，然后把面粉混合物加进来，再度搅拌均匀，但是不要过度搅拌。

把打发的蛋白分三次轻轻的加入到蛋黄液中，用切拌的方式拌匀。

用中火加热平地不粘锅，薄薄的喷上一层油，拿一个 1 tablespoon 容积的大勺子，舀两勺，摊到不粘锅上，这是一个煎饼，一直重复这个过程直到锅装不下为止，我的锅可以同时煎 5 个。

差不多 2 到 3 分钟，就可以翻面了，再接着煎 2 分钟，就可以出锅啦

趁热浇上蜂蜜，很香呢！