芊芊做鬆餅

準備：200g鬆餅粉、1顆雞蛋、100cc鮮奶、10cce橄欖油

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 步驟1 | 步驟2 | 步驟3 |
|  |  |  |
| 步驟4 | 步驟5 | 步驟6 |
|  |  |  |
| 步驟7 | 步驟8 | 步驟9 |
|  |  |  |
| 【蜂蜜鬆餅】  鬆軟的鬆餅淋上滿滿的蜂蜜，這裡的蜂蜜不大一樣喔，  是帶點【花香】，又有點【龍眼蜜】的味道，甜而不膩~ | | |
| 【冰淇淋鬆餅】  熱騰騰的鬆餅加上一球香草冰淇淋、還有奇異果點綴，看起來  更可口喔！ | | |
| 【巧克力鬆餅】  酥酥脆脆的鬆餅淋上巧克力醬、旁邊還放些奶油，像不像  外面賣的呢？ | | |
| 【草莓鬆餅】  哈哈！這是季節限定，還沒做呢！只有先想像一下啦~ | | |
| 【水果鬆餅】  上面都是媽咪擺飾的，這個是我擺飾的喔！ | | |
| 【綜合鬆餅】  爸比切的水果、加上媽咪舀的冰淇淋、以及我淋上去巧克力，是不  是看起來好好吃唷！ | | |

~以上是我的製作成果~

