



檸檬捲餅

材料

麵粉300公克、蛋300公克、酥油37.5公克、檸檬屑酌量、水490公克、紅豆餡110公克、山藥餡110公克、馬鈴薯餡110公克、香菇餡110公克

調味料

糖110公克

做法

1. 將麵粉、蛋、糖、酥油（預溶）、檸檬屑及水拌勻成麵糊。
2. 將麵糊放入不沾鍋內、蓋上鍋蓋，待麵糊全煎熟即盛起。
3. 依個人口味夾餡即可。



提供單位：九如鄉農會

電話：(08)7390625

食譜製作：林靜怡

地方主要農特產：檸檬、桔子、蜜子

家政班員之拿手餐點：檸檬捲餅、香菇肉包、香茅餅乾、

檸檬起士