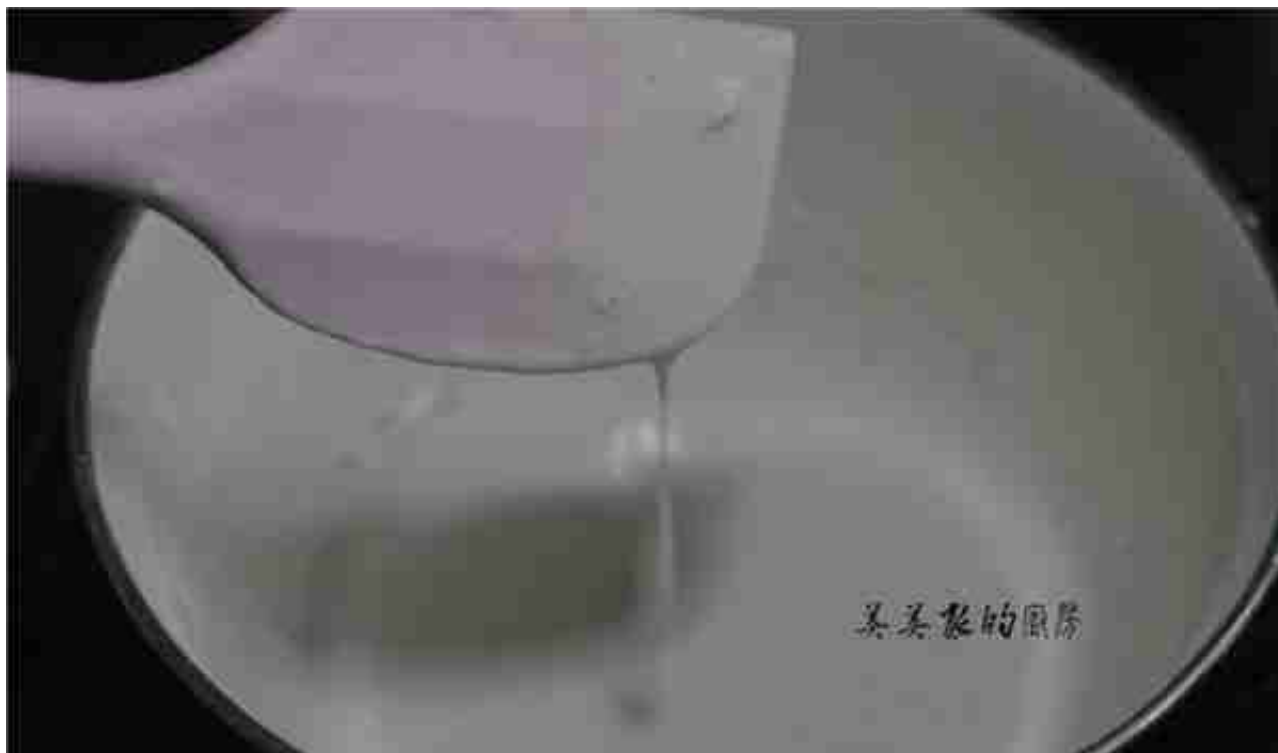


立春了，试试鸡蛋饼的新做法，5分钟就出锅，营养简单味道香！

季节更替，让人措手不及，每天忙着上班下班，熊孩子放寒假了，回家更是忙乎着家务和作业的坚持打卡之类，昨晚十点多了好不容易才忙完上床，刷下手机，铺天盖地的立春消息推送，这才惊觉，今天就是立春啦！



这个金黄的小饼，因为添加了多多的红薯粉，所以口感是非常筋道Q弹的，但同时又特别柔软，怎么卷都不会破呢！抹上鸡蛋液后，颜色金黄，特别有食欲呢！比咱们平时做的煎饼更爽口，早起只需5分钟就搞定，特别适合忙碌的上班族！孩子放寒假了，早餐吃它，营养又省事。



红薯粉和面粉混合，倒入一个较深的盆里，慢慢加入温水，一边加水，一边搅拌，让红薯粉充分吸收水分。农家自制的红薯粉里会有很多粗细不一的坚硬颗粒，拌匀后稍微醒十分钟左右，让它充分软化。小颗粒吸水后，再充分搅拌就差不多。

一定要用稍微烫一点的水烫粉，这样煎出来的饼才会晶莹柔软。



每次做，都用同一个勺子舀满满一勺，这样做出来的饼大小均匀，更漂亮。



不管表面的面糊有没有完全凝固，直接磕入一个鸡蛋。



撒上黑芝麻。



小贴士：

面糊不能太厚了，太厚了不能流淌成饼，做出来的饼太厚了，影响口感。

豆瓣酱的味道比较咸，所以面糊里就没放盐调味了，如果不喜欢刷酱的话，在面糊里加入盐和葱花，全部拌匀也可以。