# 铜锣烧

## 材料准备

1、饼皮部分：低筋面粉130g、糖粉35g、泡打粉3g、鸡蛋2个、玉米油20g、牛奶80g、蜂蜜15g

2、馅料：红豆100g、红糖/白糖50g、即食栗子

## 制作步骤

①制作水豆沙：红豆提前浸泡6h或者冷藏隔夜浸泡，泡好的红豆放进砂锅，再倒入额外的400ml清水，中火煮开后转小火煮干水，红豆煮好后，（如果喜欢细腻的红豆沙倒入搅拌机中搅打顺滑后再倒回锅中），倒入50g白糖，一边搅拌一边把红豆压碎，最后开小火把红豆沙炒干

②鸡蛋打散，依次加入玉米油、牛奶、糖粉和蜂蜜混匀，最后加入过筛后的低筋面粉和泡打粉，用打蛋器轻轻混匀，面糊过筛2次，盖上保鲜膜静置30min

③小火预热平底锅，用手放到锅上面能够感受到热气然后就可以放面糊开始煎，全程小火，煎到表面布满泡泡后翻面再煎一下

④在铜锣烧粗糙的一面抹上红豆沙，再盖上另外一片饼皮。