

臺灣藜起士烤餅+芒果莎莎醬

愛薇拉Egy Vilag提供

材料 / 數量 可作5片餅皮

中筋麵粉	225公克
鹽	1/2茶匙
泡打粉	1茶匙
沙拉油	1大匙
溫水	170公克
炒過臺灣藜	20公克

內餡材料

起士絲 200公克

芒果莎莎醬

芒果	1顆
牛番茄	2顆
香菜	1把
檸檬	1顆
洋蔥	1/4顆
鹽和黑胡椒	少許

製作方法

1. 除了水以及起士絲以外將所有材料全部混在一起，慢慢加入溫水揉成三光麵糰(水不要一次加完，以免麵糰太黏)，將麵糰分割成五份滾圓，每份約80克，放置鬆弛約15-20分鐘。
2. 鬆弛完後，將麵糰桿開約8吋(直徑約20公分大)的麵皮，去煎烤二面微微變色。
3. 將起士絲放入烤餅的一半，將餅皮折起去煎烤至二面表皮上色起士絲溶化即可，取出切成四等份，即可配莎莎醬一起享用。

芒果莎莎醬

1. 將所有材料切好並混合均勻，放入冰箱冰約1個小時。

