

小麻花

材料：Tortilla land 饼皮。红糖。肉桂粉。水, Maple syrup 黑芝麻。

糖浆做法：半杯红糖，半杯水，糖都化了后加几勺 maple syrup，一丁点肉桂粉，糖浆稍微稠一点关火晾凉

具体做法：切出来两片 1x3inch 的长方形饼皮叠起来顺着长切三道（像个川字），然后从中间剪开的那个口翻一个扣就好了。

放入油锅炸至金黄 浇上糖浆 最后撒上黑芝麻。

