

在外吃火锅的时候，你是不是经常看到茴香小油条这个菜？一小份小油条，大概需要20元左右。

不做饭的人可能不懂什么是茴香，其实茴香是一种蔬菜，它也是一种香料，平时用它做馅儿比较多。

其实茴香小油条的做法特别的简单，自己在家就能做，2元面粉就能做很多。

一起来看看我是怎么做的吧！

用料：

新鲜的茴香菜，面粉，糯米粉，酵母，糖，盐，油，鸡蛋，温水。

做法：

茴香菜洗净，切成碎末。

将500g面粉倒入大碗中，加4g酵母，20g糯米粉，打入一颗鸡蛋，加2g糖，5g盐，搅拌均匀。

往面粉内加温水，把面粉调成团状，调好的面团不要太硬，要软一点。

往面团内加15g油，把油揉进面团内，揉匀。

加上切好的茴香菜末，揉匀，盖上保鲜膜，放置一边醒面40分钟。

取出醒好的面团，因为面团比较湿，需要在表面撒上一点干面粉防粘，将面团擀薄。

用刀将面皮切成一根根小长条。

锅内倒油，放入油条炸制。

炸到小油条膨胀，金黄酥脆即可出锅。这道油炸茴香小油条就做好了，刚炸好的茴香小油条吃起来酥酥的，非常好吃。