

殿軍

黃金蛋糕

耀輝米食點心坊

材 料

葵花油80g、細砂糖100g、全蛋2個、低筋麵粉200g、
泡打粉4g、鮮奶120g、甘藷300g、葡萄乾50g

做 法

1. 烤箱預熱：上火180/下火140℃。
2. 甘藷蒸熟後取1/2趁熱壓成泥，另1/2切丁備用。
3. 低筋麵粉 + 泡打粉過篩後拌勻備用。
4. 葵花油 + 細砂糖拌勻，雞蛋慢慢加入攪拌。
5. 將做法3取1/2，加入1/2鮮奶攪拌後，再把剩餘的1/2粉類及鮮奶加入拌均勻。
6. 最後拌入甘藷泥及甘藷丁和葡萄乾，再裝入模型紙杯中，即可入烤箱，烘焙時間25分鐘即可。

