

## 簡易海綿蛋糕(二)

<p>工具：</p> <p>圓餅盆</p> <p>小碗            刮刀</p> <p>篩                油掃</p> <p>湯匙            打蛋器</p> <p>牛油紙/蛋糕紙模</p>	<p>材料：</p> <p>1 盒        海綿蛋糕粉</p> <p>2 隻        蛋</p> <p>2 大匙     牛油</p> <p>2/3 杯     鮮奶</p>
<p>做法：</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. 把海綿蛋糕粉篩勻。</li><li>2. 圓餅盆塗入牛油或加入蛋糕紙模/牛油紙。</li><li>3. 焗爐預熱 150°C。</li><li>4. 加入蛋及鮮奶，並用電動打蛋器慢慢攪拌 1 分鐘。</li><li>5. 再用打蛋器快速攪拌約 3 分鐘。</li><li>6. 當麵粉漿發泡後，可倒入圓餅盆內。</li><li>7. 放入焗爐用 150°C 焗 15-25 分鐘即可。</li></ol>	