

簡易海綿蛋糕(二)

工具：	材料：
圓餅盆	1 盒 海綿蛋糕粉
小碗 刮刀	2 隻 蛋
篩 油掃	2 大匙 牛油
湯匙 打蛋器	2/3 杯 鮮奶
牛油紙/蛋糕紙模	
做法：	
1. 把海綿蛋糕粉篩勻。	
2. 圓餅盆塗入牛油或加入蛋糕紙模/牛油紙。	
3. 焗爐預熱 150°C。	
4. 加入蛋及鮮奶，並用電動打蛋器慢慢攪拌 1 分鐘。	
5. 再用打蛋器快速攪拌約 3 分鐘。	
6. 當麵粉漿發泡後，可倒入圓餅盆內。	
7. 放入焗爐用 150°C 焗 15-25 分鐘即可。	