

古早味蛋糕



器具準備：

鋼盆 × 2	攪拌機 × 1	磅秤 × 1
過篩器 × 1	碗 × 4	塑膠盆 × 1
刮刀 × 1	湯匙 × 3	打蛋器 × 1

麵糊材料：

牛奶 50 克	沙拉油 35 克	蛋黃 3 個
低筋麵粉 50 克	細砂糖 10 克	
打發蛋白材料：		
蛋白 3 個	細砂糖 30 克	
中間餡料：		
起司片		

【製作過程】

(1) 將牛奶、沙拉油及糖倒入鍋中加熱攪拌至糖融化，熄火後篩入麵粉並攪拌均勻，放涼降溫後將蛋黃拌入。

(2) 使用鋼盆來打發蛋白，分三次加入糖繼續打發至蛋白可立起。

(3) 舀出一半的打發蛋白加入作法 1 的麵糊中，混合均勻後再倒回剩餘的打發蛋白。

(4) 取出烤模，倒入一半的麵糊並用橡皮刮刀抹平，再放入 2 片起司片，再倒入剩餘的麵糊並抹平。

(5) 拿起烤模輕敲桌面兩下，將空氣擠出。

(6) 烤箱預熱後，以上火 180°C、下火 170°C 烘烤約 15~20 分鐘左右。