

猜猜看 這是什麼？



酥烤紅豆年糕

教師：陳秋燕



材料：



沙拉油 60 克



牛奶 300 克

糖 60 克



蛋 2 個



糯米粉 130 克



蜜紅豆 130 克



泡打粉 8 克



一、以電子秤將材料秤好重量、
打好雞蛋



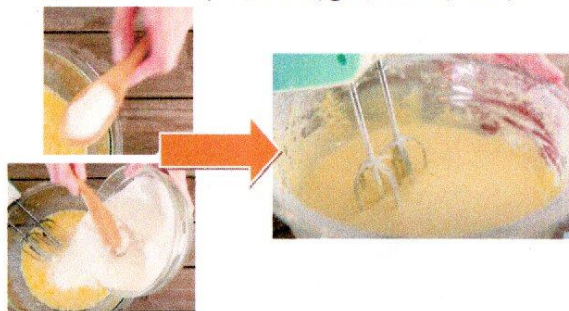
二、將沙拉油、糖、蛋、牛奶倒入



三、將四種材料攪拌均勻



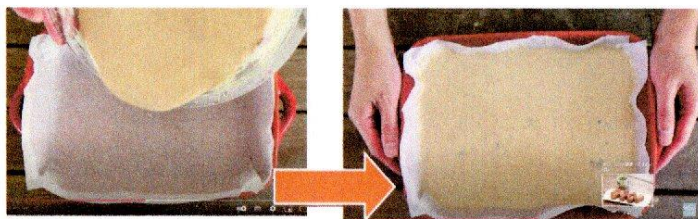
四、再加入泡打粉,糯米粉攪拌均勻
(可用手持電動攪拌器拌合)



五、最後加入蜜紅豆粒,用橡皮刮刀
仔細拌勻



六、倒入已覆蓋烘培紙的烤模中,
輕敲下,將氣泡敲出



七、放入烤箱 200 度 C, 烤 35-40 分
即可

