



金柑蜜饯杏仁角蛋糕

製作材料 (約 24 人份)

全蛋		356 克
蛋黃		162 克
砂糖		203 克
鹽		1 克
奶油		108 克
沙拉油		108 克
鮮奶		95 克
乳酪		95 克
低筋麵粉		270 克
泡打粉		6 克
芝士粉		6 克
金柑蜜饯		95 克
杏仁角		100 克



製作方法

1. 全蛋、蛋黃、砂糖及鹽混合後倒入攪拌機打發。
2. 奶油、沙拉油、鮮奶、乳酪混合隔水加熱後備用。
3. 雞蛋打發後，逐次少量加入過篩後的低筋麵粉、泡打粉及芝士粉。
4. 拌入步驟 2 材料，最後拌入切碎的金柑蜜饯 (請預熱烤箱上火 190°C 下火 160°C)。
5. 將麵糊用擠花袋平均擠入杯中，表面再均勻撒上杏仁角。
6. 烘烤 20 分鐘後，更換烤盤位置，關上火再烤 10 分鐘即完成品。



