



金黃柳橙蛋糕

🥄 配方：

無鹽奶油180克
細砂糖 140克
低筋麵粉170克
全蛋2個
柳橙濃縮醬 50克
橙皮風味粉3克
泡打粉5克
君度橙皮酒 10克
糖漬柳橙片 5片

🥄 做法：

1. 奶油放室溫軟化後加糖，攪拌至蓬鬆泛白，分批加入全蛋拌勻。
2. 加入柳橙濃縮醬、君度橙皮酒拌勻。
- 3 低粉，泡打粉，橙皮粉過篩拌入麵糊。
4. 將麵糊倒入烤模中，烤箱預熱170度烤約40分鐘。
5. 出爐後刷上柳橙糖漿放上糖漬柳橙片即可。

