



# 香蕉奶油蛋糕

## 配方：

無鹽奶油 150g  
糖 135g  
低筋麵粉 200g  
全蛋 180g  
泡打粉 5g  
德國33香蕉醬 50g  
香蕉 1條

## 做法：

無鹽奶油和糖打粉，慢慢加入蛋液，加香蕉濃縮醬，最後拌入過篩的低筋粉和泡打粉，加入壓碎的香蕉，再將麵糊倒入蛋糕模  
烤焙溫度上火180°C 下火170°C 20分鐘