



草莓杯子蛋糕



配方：

無鹽奶油	115g
細糖	105g
全蛋	100g
低筋麵粉	125g
泡打粉	1.5g
草莓濃縮醬	16g
香草莢醬	5g
覆盆子碎粒	5g

無鹽奶油	100g
糖粉	65g
牛奶	100g
草莓濃縮醬	20g



做法：

將軟化奶油和糖打發後，加入全蛋液，攪打均勻後加入香草莢醬及草莓濃縮醬，再拌入過篩的麵粉及泡打粉，最後放入覆盆子粒。

將麵糊放入紙模中，180度約烤 20 分鐘左右。

軟化的奶油加入糖粉，打發再加入牛奶及草莓濃縮醬即為草莓奶油霜，杯子蛋糕出爐後放涼，擠上奶油霜，上面撒些覆盆子裝飾即可。

