



香蕉奶油杯子蛋糕

配方：

無鹽奶油 150g

糖 135g

低筋麵粉 200g

全蛋 180g

泡打粉 5g

德國33香蕉濃縮醬 50g

香蕉 1條

做法：

無鹽奶油和糖打發，慢慢加入蛋液，再加入香蕉醬，

最後拌入過篩的低筋粉和泡打粉，加入壓碎的香蕉

將麵糊倒入杯子蛋糕模

烘焙溫度上火180°C 下火170°C 20分鐘