



檸檬巴斯特蛋糕



配方：

蛋 2個
無鹽奶油 200g
糖粉 180g
低筋麵粉 250g
泡打粉 1/2小匙
杏仁粉 60g
鹽 1/4 小匙
檸檬風味粉5g



做法：

1. 無鹽奶油在室溫下回軟，放入調理盆中打軟，加入糖粉拌成乳霜狀。
2. 將蛋液分兩次倒入，充分攪拌。
3. 將麵粉泡打粉過篩倒入調理盆中，倒入杏仁粉，鹽和檸檬粉以刮刀拌勻。
4. 將麵糊倒入擠花袋中，擠入圓形烤模中，放入冷藏鬆弛30分鐘。
5. 烤箱預熱170度C，取出冷藏的麵糊，在表面刷上蛋液，放入烤箱烤20~25分鐘左右。

