



戚風蛋糕

(配方: 1 個 15cm Ø)

材料:

蛋黃	50 克
砂糖	25 克
香草荚醬	4 克
葡萄籽油 / 植物油	25 克
玉米粉	15 克
低筋麵粉	45 克
蛋白	140 克
鹽	1 克
砂糖	60 克
黑糖 (Muscovado)	25 克
總重量	386 克

製作步驟:

- 將蛋黃與砂糖打勻, 加入溫熱油 (約70°C) 拌勻。
- 過篩加入低筋麵粉與玉米粉, 攪拌至光滑。
- 將蛋白、砂糖、黑糖與鹽打至中性發泡。
- 分三次將蛋白霜拌入蛋黃糊, 混合均勻。
- 將麵糊倒入乾淨、未抹油的戚風模, 約填滿70%。

烘烤溫度: 150°C 炫風烤箱 (開風), 180°C 一般烤箱

烘烤時間: 約45分鐘

