



香草磅蛋糕「Quatre-quarts」

(配方: 2 個份量)

材料:

全蛋	250 克
砂糖	250 克
低筋麵粉	200 克
玉米粉	50 克
泡打粉	5 克
香草莢醬	10 克
奶油(融化)	250 克
<hr/>	
總重量	1,015 克

分割重量: 450 克

製作步驟:

- 將全蛋與砂糖充分打發。
- 將泡打粉、玉米粉與麵粉過篩混合，慢慢拌入蛋糖糊中。
- 將奶油融化至溫熱，取部分麵糊與香草莢醬混合，再加入主麵糊中攪拌均勻。

烘烤溫度: 180°C 一般烤箱, 160°C 炫風烤箱

烘烤時間: 約 40 分鐘

