

【雲呢拿戚風蛋糕】



材料：

蛋黃	5 隻	低筋麵粉 / 蛋糕粉	150 克
蛋白	5 隻	泡打粉	1 茶匙
糖	130 克	雲呢拿油	1.5 茶匙
菜油	80 克	糖霜	適量
牛奶 / 水	100 克		

做法：

1. 將室溫雞蛋分開蛋黃及蛋白，備用。
2. 將麵粉及泡打粉混合。
3. 蛋黃加入 40 克糖拂勻至呈奶黃色，逐少加入菜油，牛奶或水，及加入雲呢拿油拂勻。



4. 將麵粉及泡打粉分數次篩入蛋黃混合物內，拂勻至沒有粉粒成糊狀。



5. 選擇熱風對流的預熱模式，調校至 170°C，按“START”旋鈕進行預熱。



6. 蛋白以拂蛋器高速拂勻，逐少加入餘下的糖，打起成忌廉狀和完全挺身。



7. 將蛋白分數次加入蛋黃糊中，輕輕拌勻。



8. 將麵漿倒入 7 吋雪芳蛋糕模，輕輕地敲在枱面上，敲出多餘空氣，以方盤承載放入水波爐下層。



9. 直接扭動旋鈕掣至 50 分鐘，按“START”開始烘焗。



10. 完成後取出蛋糕，利用竹籤或燒烤針插入蛋糕內，如沒有麵漿沾著，代表蛋糕已熟透，將蛋糕倒轉置於玻璃樽上，待涼。



11. 待涼後，用蛋糕刀起模及取出蛋糕，灑少許糖霜伴食。