

【肉桂蘋果蛋糕】



材料：

蘋果(小)2 個

無鹽牛油 100g

低筋麵粉 120g

蛋 2 隻

砂糖 80g

肉桂粉 1 茶匙

無鋁泡打粉 2g

做法：

1. 牛油放至室溫，分三次加入砂糖打拂成淡黃色。
2. 分 2 次加入全蛋打拂均勻。
3. 低筋麵粉、肉桂粉及泡打粉過篩 2 次，加入 Step 2 中。
4. 1 個蘋果去皮去芯，切細粒，加入麵糊中輕手拌勻，平均倒入 6 吋不黏蛋糕模內。
5. 1 個蘋果去皮去芯，分 4 份切片(但不切斷)，放在麵糊上，灑上份量以外的肉桂粉裝飾。
6. 水波爐「熱風對流/Convection」預熱模式，預熱至 180 度，烤焗 35 分鐘即可。