



# Can Make

## 芝整 烘焙專賣店



列印本頁

### MENU

❖ 產品介紹

❖ 烘焙食譜區

❖ 烘焙小百科

❖ 烘焙小聚

❖ 批發查詢

❖ 聯絡我們

❖ 訂購表格



### 酸忌廉蛋糕

材料：

牛油	150g
糖	300g
酸忌廉	277g
蛋	185g
低筋面粉	375g
泡打粉	8g
水	100g
糖	60g
檸檬	1個

\*\*\*\*\*

做法：

- 1) 將牛油加入糖打勻至軟身。
- 2) 再加入酸忌廉打至濃稠。
- 3) 之後逐隻蛋加入打勻，每加入一隻蛋必須混合均勻方加入另一隻蛋。
- 4) 然後篩入低筋面粉及泡打粉，拌至光滑無粉粒。
- 5) 以180度焗50分鐘，熄火後置於焗爐內10分鐘後才取出。
- 6) 趁熱刷上檸檬糖漿，放涼後方脫模。