

杯子戚風蛋糕

作法參考：

http://caroleasylife.blogspot.com/2015/03/blog-post_30.html

材料：

(蛋黃麵糊部份)：

蛋黃 5 個

細砂糖 20g

液體植物油 40g

牛奶 50g,

低筋麵粉 90g

香草酒 1/2 茶匙

(蛋白霜部份)：

蛋白 5 個

檸檬汁 1 茶匙(5cc)

細砂糖 60g

事先準備工作：

1. 所有材料量秤好(雞蛋必須是冰的)
2. 雞蛋將蛋黃蛋白分開(蛋白不可以沾到蛋黃,水份及油脂)
3. 低粉、糖粉用濾網過篩
4. 檸檬榨汁取約 5cc
5. 烤箱打開預熱至 160 度 c

步驟：

1. 將蛋黃+細砂糖用打蛋器攪拌均勻
2. 再依序將液體植物油及香草酒加入攪拌均勻
3. 再將過篩好的低筋麵粉與牛奶分 2 次加入混合攪拌均勻成為無粉粒的麵糊(攪拌過程儘量快速,避免麵粉產生筋性影響口感)
4. 蛋白先用打蛋器打出一些泡沫,然後加入檸檬汁及細砂糖(分 2 次加入)打成尾端挺立的蛋白霜(乾性發泡)
5. 舀 1/3 份量的蛋白霜混入蛋黃麵糊中用橡皮括刀延著盆邊翻轉以切拌的方式攪拌均勻
6. 然後再將拌勻的麵糊倒入剩下的蛋白霜中混合均勻
7. 麵糊平均舀入紙模中約 8 分滿
8. 放入已經預熱到 160 度 C 的烤箱中烘烤 22-25 分鐘
9. 出爐後移出烤盤放涼,避免烤盤餘溫將蛋糕底部悶至乾硬

用料簡單的戚風蛋糕,不添加任何化學材料,簡單好做營養又健康,很適合當一家大小的早餐或下午點心。