

食譜：藍莓牛油蛋糕

材料 (9 個)

牛油 75 克
糖 75 克
蛋 1 隻
牛奶 200 克
麵粉 200 克
泡打粉 2 茶匙
藍莓半盒

做法

1. 將 180 度焗爐預熱
2. 把牛油及糖拌勻
3. 再加入蛋及牛奶
4. 將麵粉及泡打粉篩入
5. 最後加入藍莓拌勻
6. 把蛋糕糊分 12 個蛋糕紙杯，放入焗爐焗 15 至 20 分鐘

食譜：藍莓小蛋糕

材料 (9 個)

牛油 75 克
糖 75 克
蛋 1 隻
牛奶 200 克
麵粉 200 克
泡打粉 2 茶匙
藍莓半盒

做法

1. 將 180 度焗爐預熱
2. 把牛油及糖拌勻
3. 再加入蛋及牛奶
4. 將麵粉及泡打粉篩入
5. 最後加入藍莓拌勻
6. 把蛋糕糊分 12 個蛋糕紙杯，放入焗爐焗 15 至 20 分鐘