

食譜：日式芝士蛋糕

材料（3個6吋）

蛋白 3 隻
糖 55 克
忌廉芝士 200 克
牛奶 100 克
牛油 30 克
蛋黃 3 隻
麵粉 20 克
粟粉 10 克

做法

1. 將 160 度焗爐預熱
2. 把蛋白拌勻後加入糖，再打至企身
3. 把忌廉芝士、牛奶、牛油及蛋黃拌勻
4. 將麵粉及粟粉粉篩入
5. 把蛋糕糊分成 3 個蛋糕盤內，放入焗爐焗 15 至 20 分鐘，再降低至 125 度焗 50 分鐘