

一月一家政
食譜：紅茶戚風蛋糕

材料（6 寸中空模，3 個）

蛋黃 6 顆
紅茶包 2 包
菜油 40g
水 40g
低筋粉 60g
粟粉 20g
蛋白 6 顆
砂糖 50g

做法

1. 蛋白先攪打至起泡泡，加入砂糖打發至企身，備用。
2. 蛋黃攪拌至淡黃色，拌入紅茶葉、菜油及水拌勻
3. 加入低筋粉拌勻至沒有粒狀為止
4. 將 1/3 蛋白霜加入蛋黃糊拌勻，再倒回剩餘的蛋白霜中拌勻
5. 倒入模內，在桌上輕輕敲兩下，放進已預熱焗爐 170 度焗約 25 分鐘，出爐後立即倒扣放涼