

食譜：檸檬牛油杯子蛋糕

材料（9 個）

牛油 80 克

糖 80 克

檸檬皮 1 個

蛋 2 隻

牛奶 250 克

麵粉 250 克

泡打粉 1 湯匙

雲尼拿油 1/2 茶匙

做法

1. 將 180 度焗爐預熱
2. 把檸檬皮、牛油及糖拌勻
3. 再加入蛋、牛奶及雲尼拿油
4. 將麵粉及泡打粉篩入
5. 把蛋糕糊分 9 個蛋糕紙杯，放入焗爐焗 20 至 25 分鐘