

美式芝士蛋糕

材料（6吋3個）

餅底：

牛油 90 克

糖 90 克

鹽少許

麵粉 66 克

全麥麵粉 66 克

芝士餡：

忌廉芝士 600 克

糖 150 克

蛋 3 隻

忌廉 270 克

麵粉 60 克

雲尼拿油 2 茶匙

檸檬汁 2 湯匙

酸忌廉面：

酸忌廉 350 克

糖 60 克

忌廉 2 湯匙

藍莓裝飾

做法

1. 將 190 度焗爐預熱
2. 製作**餅底**，將餅底材料拌勻，再焗 11 分鐘
3. 將焗好餅底材料鋪平在錫紙盤內，備用。
4. 製作**芝士餡**，忌廉芝士及糖拌勻，再加入蛋、忌廉、麵粉、雲尼拿油及檸檬汁拌勻，然後再鋪平在錫紙盤內，放入焗爐以 180 度焗 20 分鐘，再降至 160 度焗 25 分鐘
5. 製作**酸忌廉面**，將酸忌廉面材料拌勻，放入焗爐以 160 度焗 5 分鐘