

食譜：焦糖栗子牛油蛋糕

蛋糕材料

牛油	180 克
糖	70 克
蛋	3 隻
麵粉	220 克
泡打粉	2 茶匙
栗子蓉	120 克
秣酒	1-2 湯匙

焦糖

忌廉	60 克
牛奶	20 克
糖	60 克
水	20 克

做法

1. 將焗爐預熱 180 度 5 分鐘
2. 將牛油及糖拌勻
3. 再加入蛋拌勻
4. 將麵粉及泡打粉篩入蛋糊內
5. 最後栗子蓉加入蛋糊內，倒入蛋糕模，放入焗爐焗 30 至 35 分鐘