

食譜：香蕉合桃玉桂蛋糕（3 個）

蛋糕材料

香蕉	3 隻
黃糖	60 克
白糖	60 克
蛋	3 隻
菜油	2 湯匙
低筋麵粉	125 克
高筋麵粉	100 克
泡打粉	2 茶匙
玉桂	1 茶匙
牛奶	2 湯匙
合桃，切碎	50 克
罐頭菠蘿，切粒	150 克

做法

1. 將焗爐預熱 180 度 5 分鐘
2. 將香蕉用打蛋器打至泥狀
3. 再拌入糖、蛋及油，逐一拌勻
4. 將麵粉及泡打粉篩入蛋糊內
5. 最後牛奶、合桃及菠蘿加入蛋糊內，倒入蛋糕模，放入焗爐焗 30 至 35 分鐘