

廠商會中學
一月一家政

食譜：法式朱古力蛋糕

材料

黑巧克力	250g
牛油	250g
蛋黃	6 個
蛋白	6 個
細砂糖	125g
麵粉	100g

做法

1. 將巧克力切碎，和牛油一起放入盆中，隔水加熱溶化，加入稍攪打的蛋黃
2. 打發蛋白，細砂糖分 3 次加入，打至拉出直立尖角
3. 1 中加入少許 2，攪拌均勻
4. 將 3 倒入剩餘的 2 中，用刮刀翻拌均勻
5. 麵粉篩入 4 中，用刮刀拌勻
6. 蛋糕模內塗油撒粉，倒入 5，用刮刀稍抹平，輕輕在檯面上敲幾下
7. 焗爐預熱 180 度，烤 30 分鐘，用竹簽插入蛋糕拿出時不沾料則說明已烤好，趁熱脫模，冷卻後撒糖粉即可