

原味磅蛋糕

材料：

低筋……100g

泡打粉……3g

軟化無鹽奶油……100g

雞蛋……2 顆

糖……40g

牛奶……5g

做法：

1. 在準備製作之前，先將奶油放在預熱烤箱內先軟化之後，會比較好操作。
2. 奶油軟化之後，打發至呈現反白狀態，加入糖攪拌均勻之後，分次加入雞蛋，這時會呈現一塊一塊的，是正常現象，加入麵粉之後狀況就會改善。
3. 先預熱烤箱，上 180 度、下 180 度，如果不能調整就用 170 度。
4. 麵粉跟泡打粉一起過篩加入攪拌缸，使用切拌法，因為麵粉容易出筋，所以不可攪拌過度。
5. 牛奶可選擇加或不加，加了之後麵糊會較濕潤，但不宜過多。
6. 倒入磅蛋糕的模具中約 8 分滿，預留空間膨脹。
7. 在表面劃一刀，幫助裡面麵糊熟透，就能放進烤箱烤約 25-30 分，取出之後脫模待涼，就可以享受美味的甜點！