

## 香蕉蛋糕

### 材料

牛油	半杯
白糖	1 杯
蛋	2 隻
熟香蕉(攪爛)	2 隻
麪粉	2 杯
食用梳打粉	1 茶匙
幼鹽	1/8 茶匙
原味或香蕉味乳酪 ( Banana cream flavor )	半杯 ( 125ml)

### 做法

- 1)將牛油與糖及蛋打勻,加入香蕉蓉
- 2)用另一隻碗,將麪粉,梳打粉及鹽拌勻,慢慢加入牛油醬內攪拌,最後加入乳酪拌勻
- 3)將蛋糕醬放入 9x 5x3 蛋糕盤內,放入 350 度焗爐內焗 50-60 分鐘,頭半小時用錫紙或牛油紙覆蓋蛋糕面,以防焗燥

### 小提示

如想保持蛋糕軟綿,蛋糕在半暖時,以保鮮紙包好