

合桃杯仔蛋糕

譚鄭瑛玲著

材料：	牛油	6 安士
	黃糖	1 量杯
	雞蛋	4 只
	麪粉	2 量杯
	發粉	3/4 茶匙
	鹽	1/8 茶匙
	淡奶	1/4 量杯
	乾葡提子	1/2 量杯
	云呢啦香油	1/4 茶匙
	合桃肉	1/2 量杯

- 做法：
1. 牛油加入黃糖中, 攪至成泡狀, 加入雞蛋, 繼續打勻。
 2. 混合麪粉, 發粉, 鹽, 加入(1)之料中, 拌勻成粉糊。
 3. 將淡奶打至起泡, 加入粉糊中, 再加入乾葡提子, 云呢啦香油, 拌勻, 待發 5 分鐘。
 4. 舀粉糊入塗過油之杯仔中, 放上合桃, 放進 360F 之焗爐內, 焗 28 分鐘, 即可供食。