

.....

滋潤蒸杏仁蛋糕

譚鄭瑛玲著

材料	川貝杏仁霜	1/4 量杯
	大雞蛋	4 隻
	麵粉	1¼ 杯
	發粉	½ 茶匙
	白沙糖	½ 杯
	鮮奶 (2%)	½ 杯
	生油	2 湯匙
	杏仁薄片	2 湯匙, 灑面用

做法：(1) 將雞蛋打起泡,加入糖,打至混和,再加入奶,打勻成漿糊。

(2) 將杏仁霜,麵粉,發粉,篩入漿糊中,輕手拌勻,再加入生油,攪勻,待發 20 分鐘。

(3) 塗勻油在一個九吋心形糕盆內, 傾入粉糊, 灑上杏仁片, 放在滾水鍋上, 蒸 22 分鐘即熟, 取出切件供食。