

簡易馬拉糕

譚鄭瑛玲著

材料：大雞蛋	2 只
黃糖	1/2 量杯
水	1/2 量杯
云尼啦香油	1/2 茶匙
麪粉	1 量杯
發粉	2 茶匙
吉士粉	2 湯匙
油	3 湯匙
鹼水	1/4 茶匙

做法：1。打起雞蛋，加入黃糖，打勻，繼加入水，云尼啦香油，攪勻，然後篩入麪粉，發粉，吉士粉，拌勻，最後加入油，鹼水，輕手拌勻成粉糊，待發 15 分鐘。

2。將粉糊傾入一個闊身平底深碟中，用大火蒸 20 分鐘，即可供食。