

大廚師: Catherine

日期: Nov.5 2005

## 烤年糕

材料:

1. 糯米粉 454g (象牙牌水磨糯米粉)
2. 蛋 2 個
3. 奶油 50g or  $\frac{3}{4}$ 杯蔬菜油或葡萄籽油
4. 糖 200ml
5. 2%牛奶 2 杯
6. Baking powder 1 tsp
7. 鹽少許
8. 生白芝麻和核桃(壓碎備用)

做法:

1. 烤箱預熱華氏 370 度..
2. 將所有材料混合均勻用電動打蛋器先用低速打 1 分鐘後用刮刀把盆邊的材料刮下來,再用高速打 3 分鐘.
3. 準備二個 33.5\*23.5\*3cm 的烤盤,並預先噴上 PAM(no sitcking cooking spray),再將做法 2 由中間倒入約 1 公分厚
4. 再將核桃先均勻撒於做法 3 的表面,再撒上生白芝麻後放烤箱約烤 30 分鐘至表面呈金黃即可

P.S.:若想吃較酥脆的口感,可將米漿倒入較大較薄的烤盤