

栗子甜心蛋糕

譚鄭瑛玲著

大雞蛋	3 只, 分開蛋黃蛋白
糖	1/3 量杯
粟米油	4 湯匙
麪粉	2/3 量杯
發粉	1/2 茶匙
鮮奶	2 湯匙
熟栗子	1/2 量杯, 切碎
Vanilla 香精	1/2 茶匙

- (1) 打起蛋黃, 加入糖, 打勻, 繼加入油, 打勻, 篩入麵粉, 拌勻, 加入鮮奶及熟栗子
- (2) 打起蛋白, 加入(1) 之粉糊中, 再加入香精, 拌勻成粉糊.
- (3) 勻粉糊入心形焗盆中, 放進預熱至 350F 之焗爐中, 焗約 25 分鐘, 熄火待放 5 分鐘. 即可供食.