

# 水果杯子蛋糕



## 食材(約7人份)

### 主食材：

1. 雞蛋3顆
2. 砂糖35克
3. 植物油(葵花油或芥花油)25克
4. 鮮奶45克
5. 低筋麵粉50克
6. 無糖優格
7. 紅葡萄
8. 綠葡萄
9. 藍莓

### 作法

1. 將鮮奶加蛋黃及油攪拌均勻，加入過篩低筋麵粉拌勻，成麵糊狀。
  2. 糖分次加入蛋白中打發至倒扣不流動。
  3. 將部份打發蛋白拌入麵糊中拌勻，快速拌勻後將麵糊倒入剩下蛋白用切拌方式拌勻。完成麵糊倒入擠花袋，裝入紙杯約7-8分滿。
  4. 氣炸鍋預熱160度5分鐘，將裝有麵糊紙杯放入氣炸鍋內，蓋錫箔紙烤140度25分鐘，拿開錫箔紙150度約8-10分鐘，蛋糕體完成。
  5. 紅綠葡萄洗淨剖半及藍莓洗淨，備用。
  6. 蛋糕抹少許優格，並放上紅綠葡萄及藍莓等完成水果杯子蛋糕。
- \*若使用烤箱:160度30分鐘。

\*烤溫及時間依每台烤箱調整

## 營養分析

(1人份，約50克)

熱量 85.7 Kcal    蛋白質 4.3 g    脂肪 2.4 g    碳水化合物 11.7 g

