



# 重奶油蛋糕

## 配方：

無鹽奶油 150g  
糖 135g  
低筋麵粉 220g  
全蛋 180g  
泡打粉 5g  
香草奶油香料3克

## 做法：

1. 奶油放室溫軟化後加糖及香草奶油香料，攪拌至蓬鬆泛白，慢慢加入蛋液拌勻。
2. 低粉和泡打粉過篩拌入麵糊。
3. 將麵糊裝入烤模中，烤箱預熱180度烤約40分鐘。

