

發麵劑(發粉)  
皇后蛋糕(搗油法)  
(Queen Cakes)

材料:

麵粉	100 克
發粉	1 茶匙
牛油	75 克
幼砂糖	75 克
雞蛋	1 隻
雲尼拉香油	數滴
提子乾	25 克
牛奶	2-4 湯匙

製法:

1. 預熱焗爐至 5 度(190°C)。
2. 將紙杯放入餡餅盆中。
3. 麵粉、鹽及發粉同篩於碟中。
4. 牛油及糖置於粉盆中搗至鬆軟及成奶白色為止。
5. 將蛋打勻，加入雲尼拉香油後分次拌入糖及牛油內。
6. 篩入麵粉，輕輕拌勻後加入提子乾，再拌勻。若麵糊太黏稠，可加入適量牛奶。
7. 將麵糊分別倒入紙杯中，然後放入焗爐焗 15-20 分鐘，直至成金黃色。
8. 取出蛋糕，放在冷卻架上冷卻。