

# 西施蒸蛋糕



## 材料

鸡蛋 9 只

白糖 8-10 安

低筋面粉 10 安

核桃 10 克

泡打粉 ½茶匙



## 做法

鸡蛋逐只打入盆中，逐少加入糖，以打蛋器打之，一直打到鸡蛋松软浮起。将用筛筛过之面粉加入蛋液中，分数次捞匀，在室温下放置半小时。





蛋糕盆中涂油，将混合物倒至 8 分满，用掰碎的核桃点缀表面。放入猛火滚住之蒸笼内蒸半小时即可。



蛋糕做法简单省时，清香宜人，口感松软，伴茶或咖啡最佳。

**Mary Leung (Steven Leung's wife)** 供稿

**Cici** 制作整理