**檸檬炸彈小蛋糕**

 **指導老師:洪慈霙**

★材料：雞蛋4顆、低筋麵粉200g、含鹽奶油250g、

 細砂糖200g、泡打粉8g、檸檬原汁28 ml (老實

 農場約1個) 約做30顆

★做法：

1.奶油隔水加熱溶化

2.蛋打散，低粉、泡打粉過篩加入，液態奶油及糖加入，

 拌勻至糖溶化，最後再加入檸檬汁拌勻

3.將麵糊靜置20~30分鐘備用(靜置烤起來組織會較細緻)

4.將麵糊(麵糊一定要攪拌均勻)，放入鋁箔烤模約7分

 滿，用上火210℃下火195℃烘烤9-10分鐘即可出爐

 (學生盛麵糊約需10分鐘)

★器具:鋼盆2、湯鍋(放奶油)、打蛋器、過篩網、

 小容皿(放蛋)、小湯匙\*4、大湯匙、烤盤、

 鋁箔蛋糕模型