



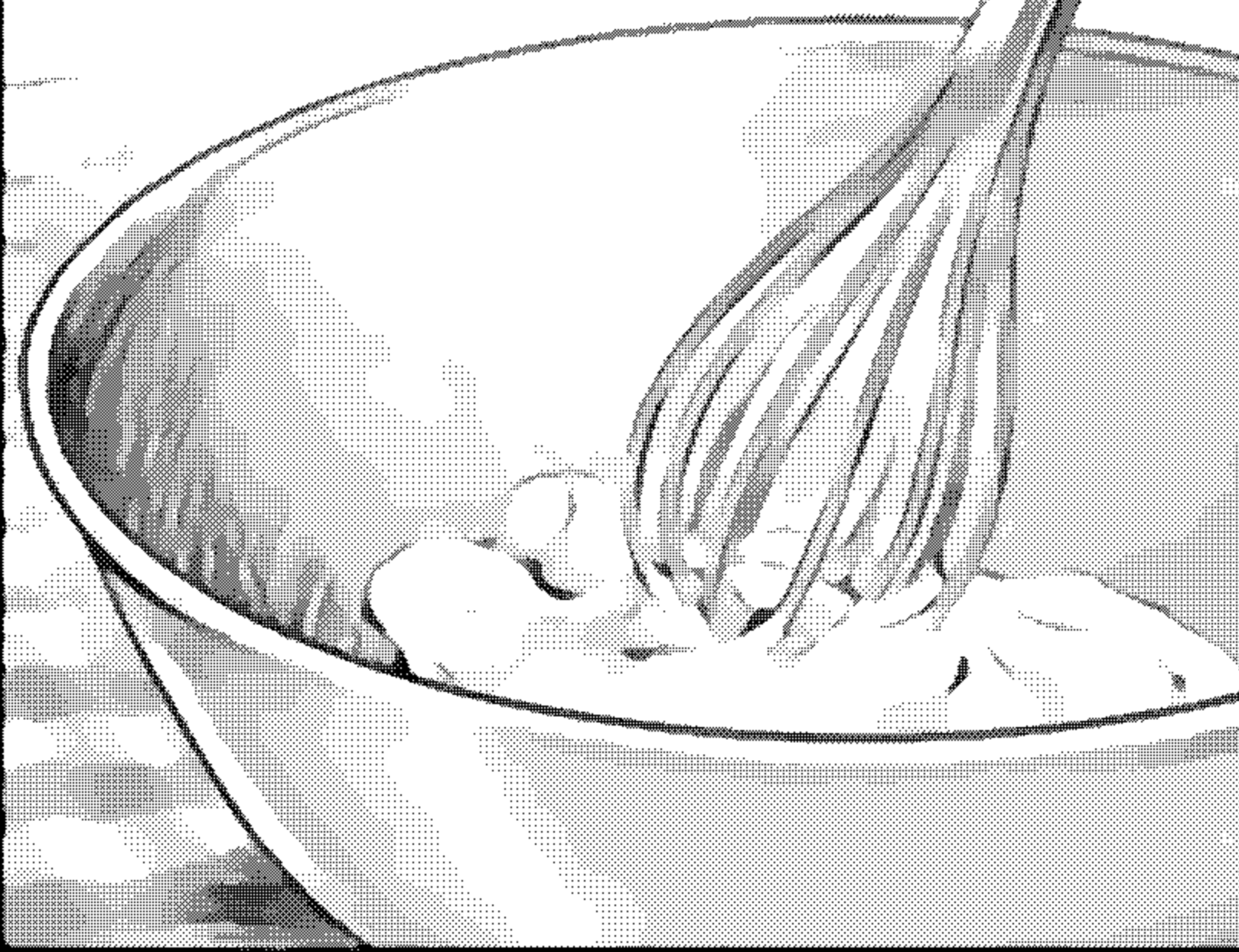
3



維多利亞海綿蛋糕的做法

1 將黃油軟化至室溫狀態後
打發成糊狀

かしゃ



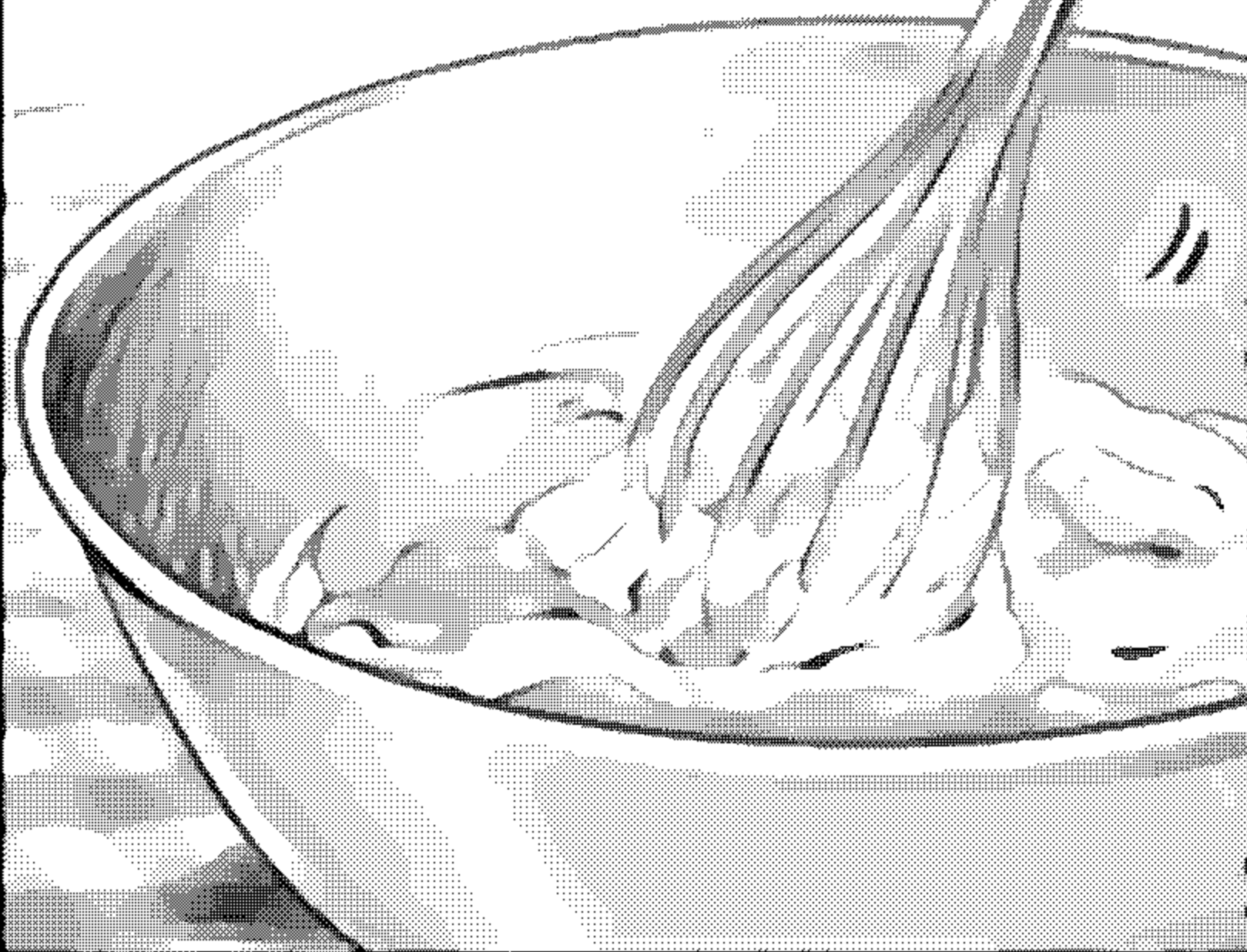
2 將白砂糖分2、3次
加入容器中，充分攪拌

かしゃ



3 慢慢倒入打散的蛋液，
同時不斷攪拌

また



4 繼續攪拌的同時
緩慢加入已經過篩的
低筋麵粉和發酵粉

また



帶上準備工作
已經用了20分鐘

仍然
在攪拌

かしゃ

かしゃ

かしゃ

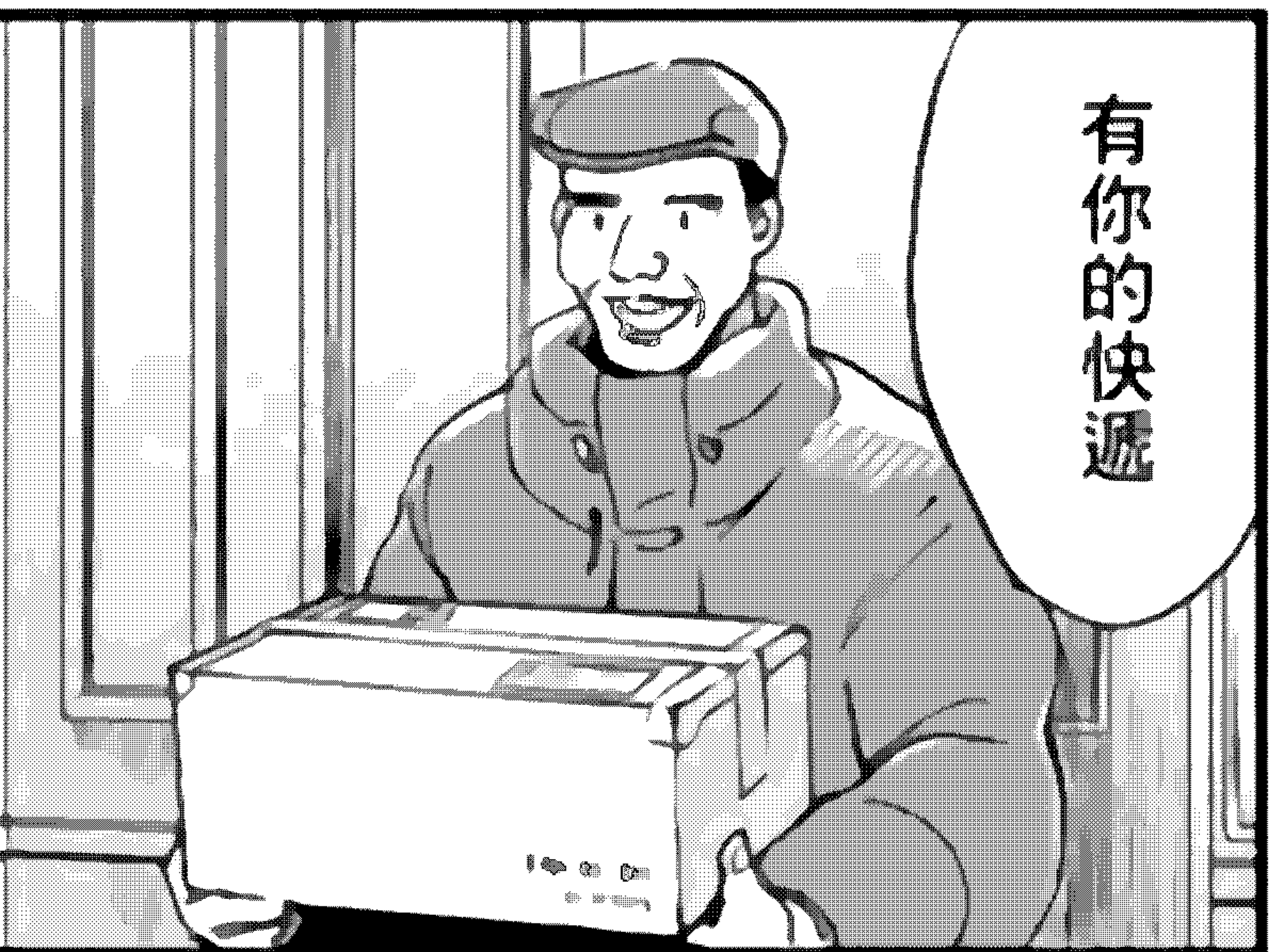
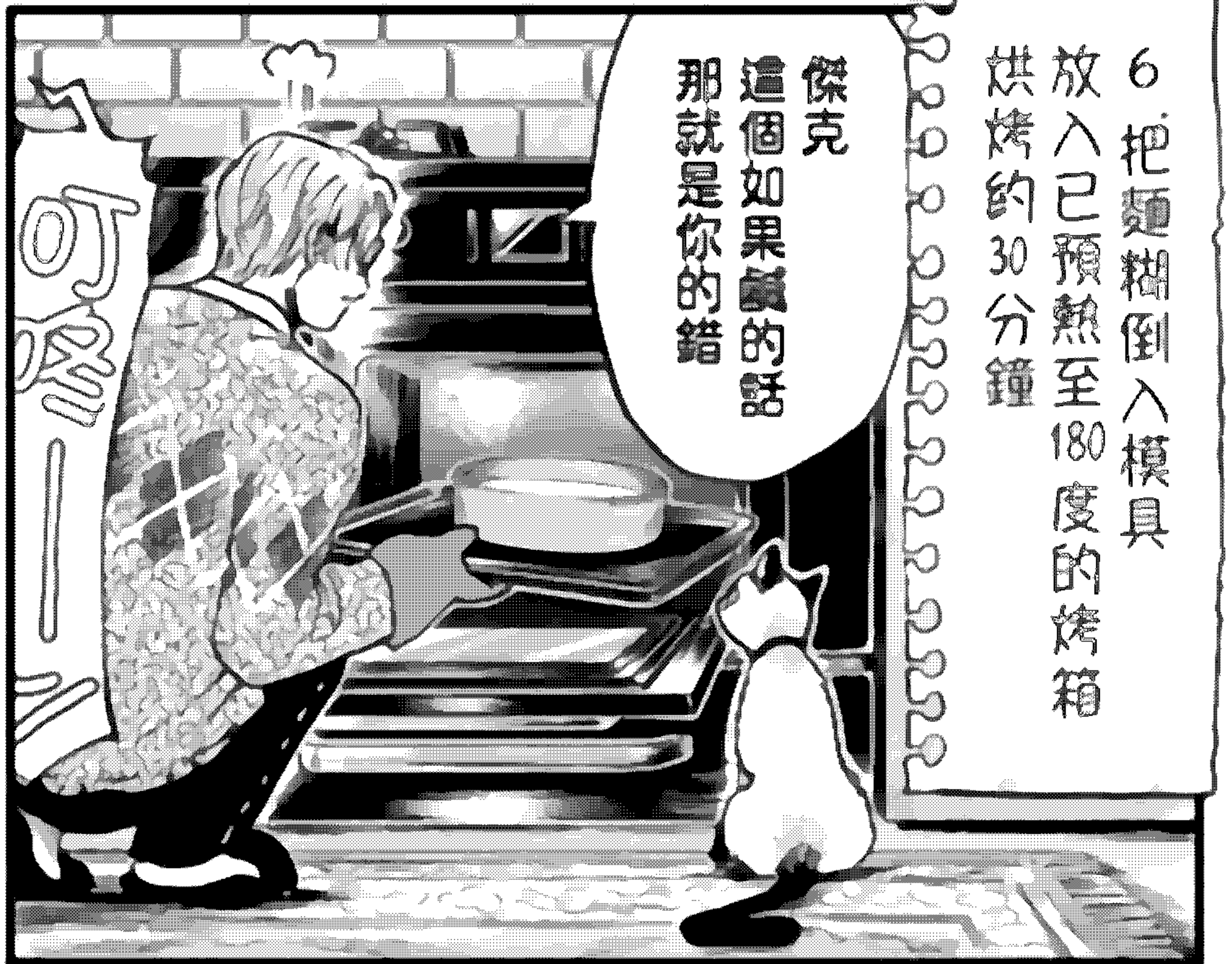
かしゃ

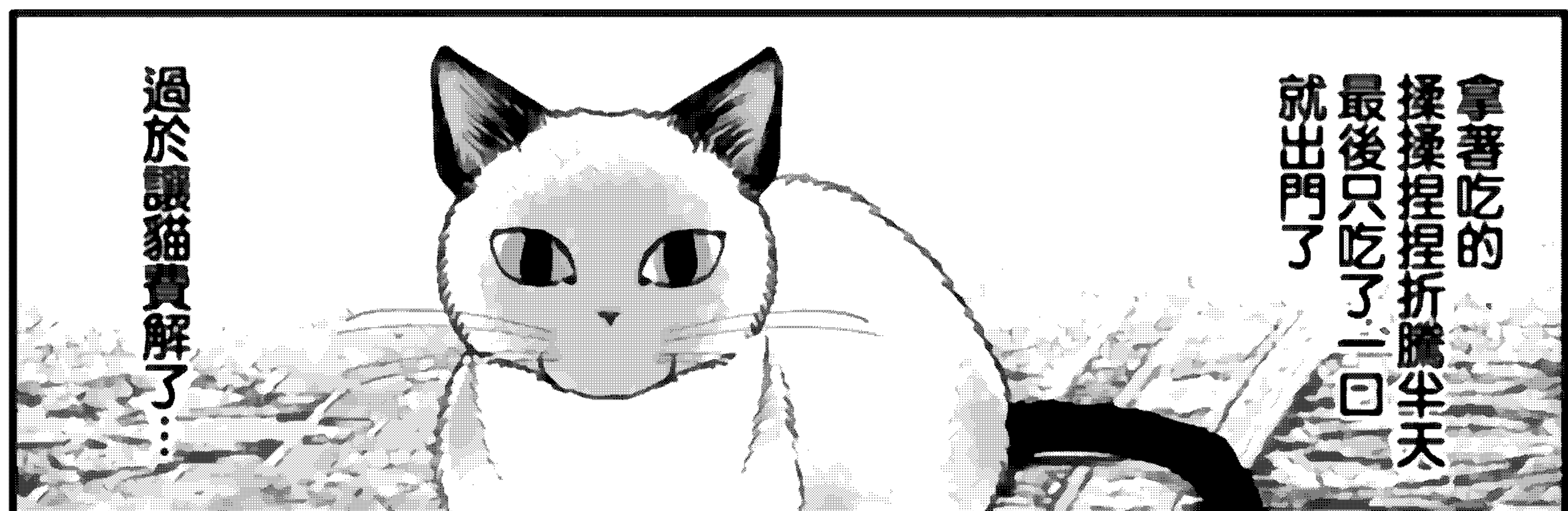


他是個傻子吧？





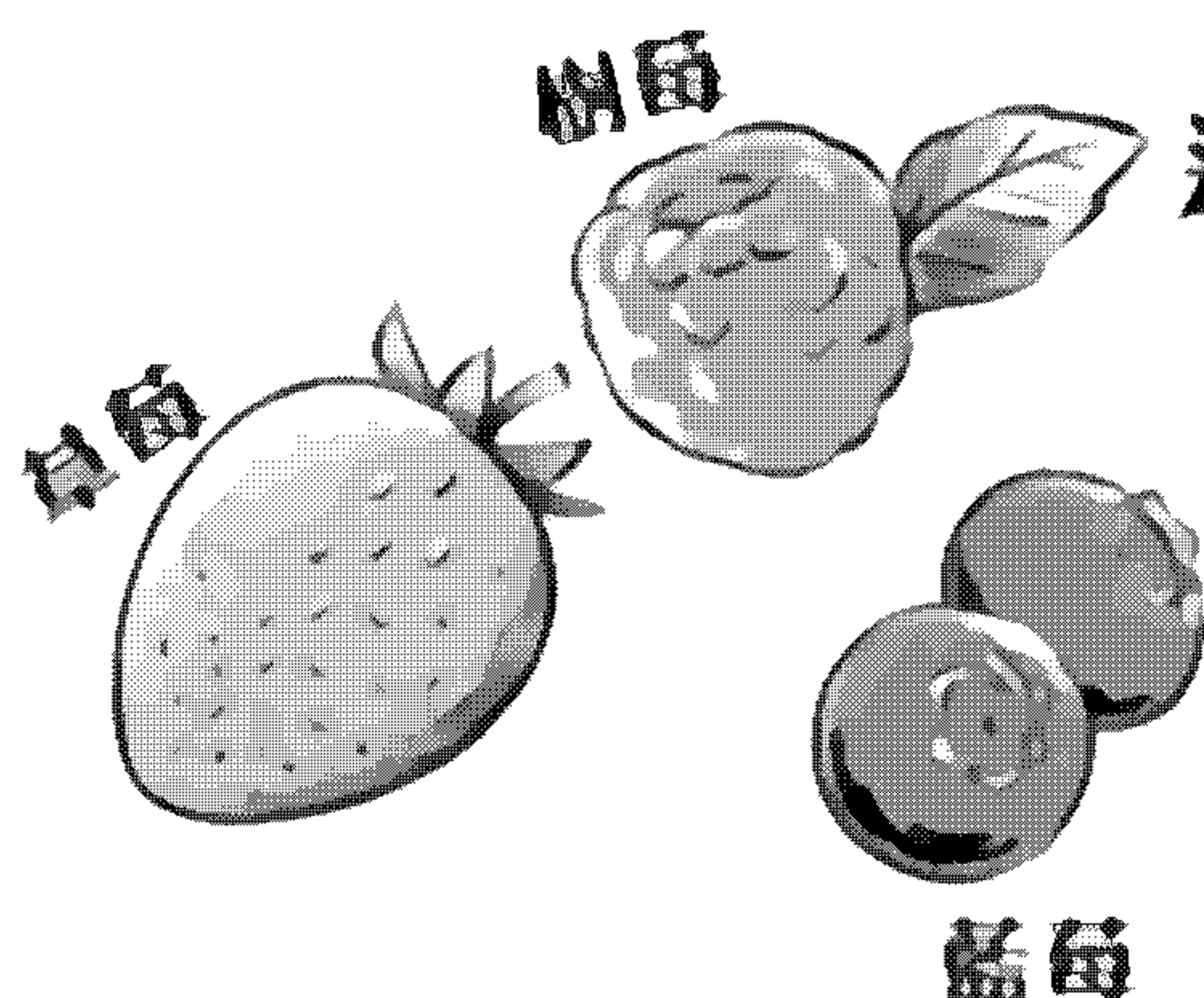




維多利亞海綿蛋糕的做法

材料

- 蛋糕模具…1個
- 雞蛋…2個
- 黃油…100g
- 細砂糖…100g
- 低筋麵粉…100g
- 發酵粉…2g
- 糖粉…按個人口味
- 樹莓果醬&鮮奶油…按個人口味
- 鹽…一小撮



這次我用的是樹莓
不過果醬請隨意
選自己喜歡的
種類哦

奶油也是
用鮮奶油
和奶油霜都OK

製作方法

1. 將黃油軟化至室溫狀態後打發成糊狀。
 2. 緩慢加入細砂糖並充分攪拌。
- 加入一小撮食鹽。

3. 慢慢倒入打散的蛋液並不斷攪拌。

4. 緩慢加入已經過篩的低筋麵粉
和發酵粉

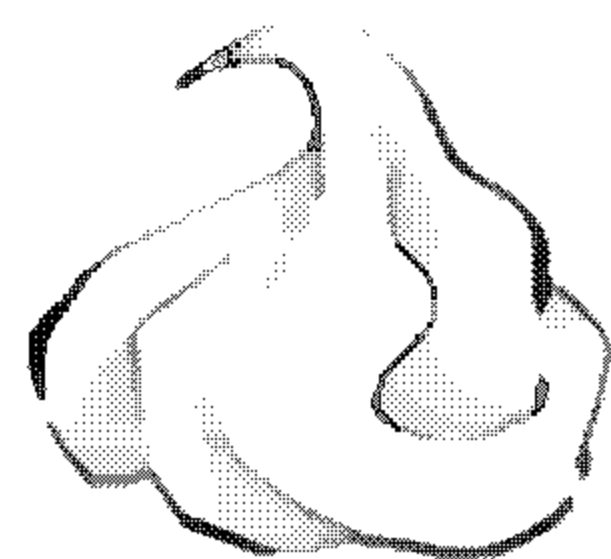
用刮刀快速攪拌。

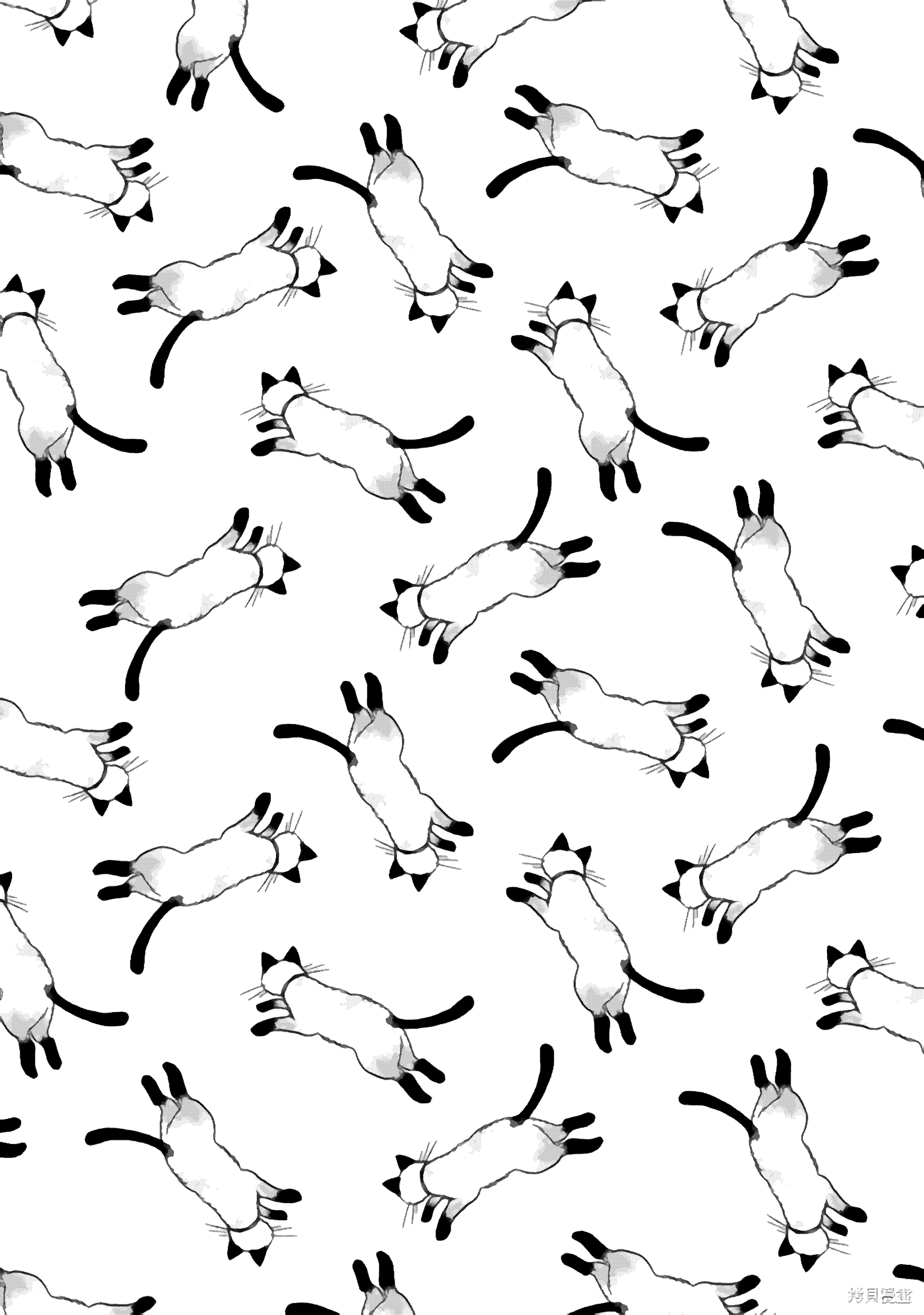
5. 將4倒入模具中，放入已預熱至180°
的烤箱30分鐘烤至蓬鬆。

6. 冷卻至手可以觸碰的溫度後，從
模具中取出並橫向對半切開。

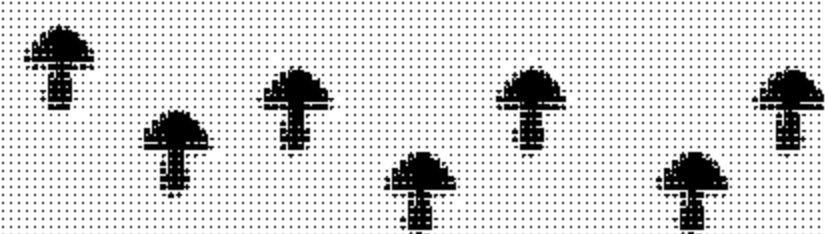
7. 在正中間抹上厚厚的果醬
和奶油，做成三明治結構。

8. 在表面撒上糖粉就完成了！





猫吃了
那个蘑菇



组长 本大爷

图源 老子绝欧+7了！

翻译 阿喵

嵌字 蚊子

美工 小姨妈

一年更一话还是勤快