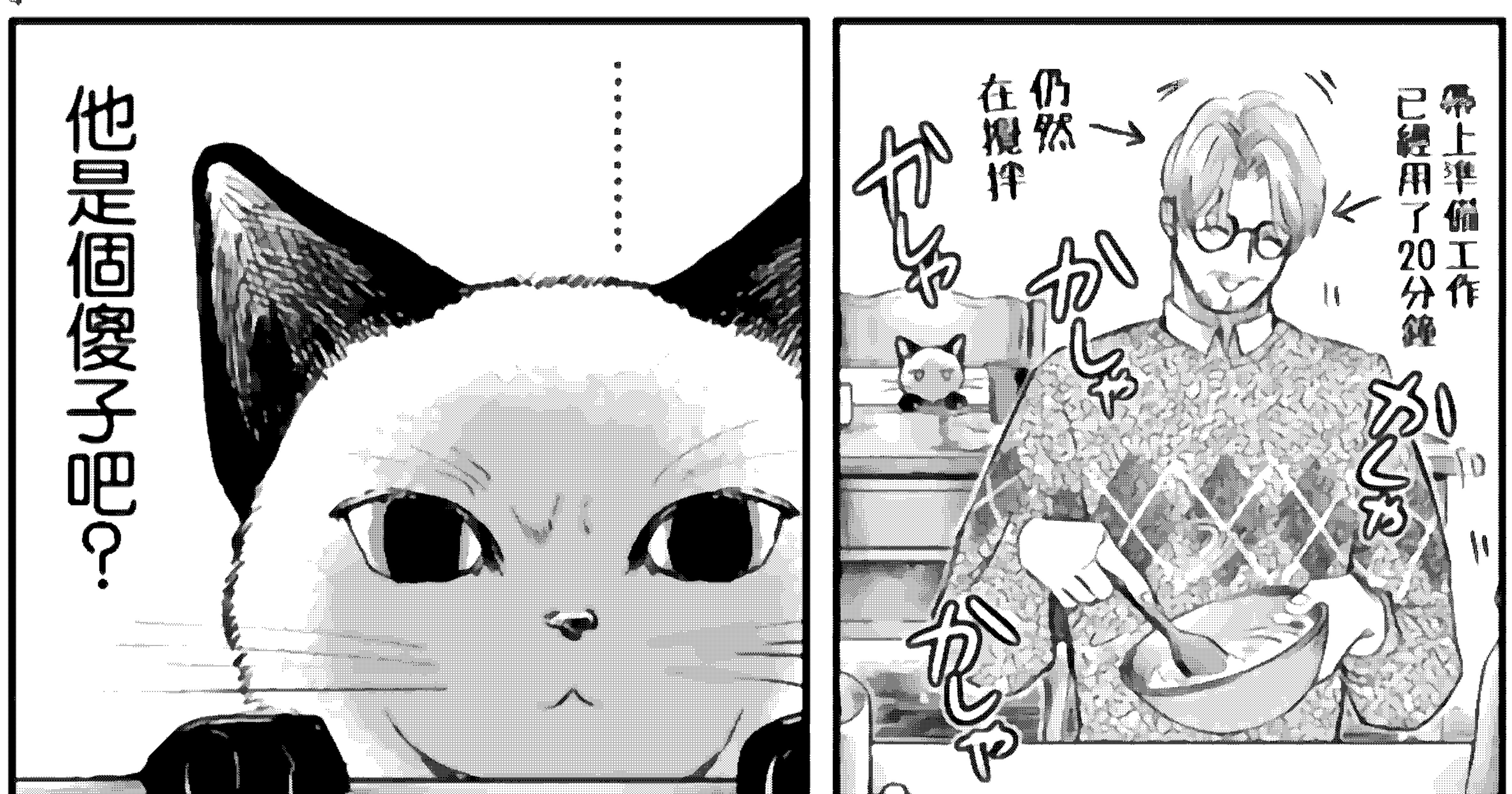


## 維多利亞海綿蛋糕的做法



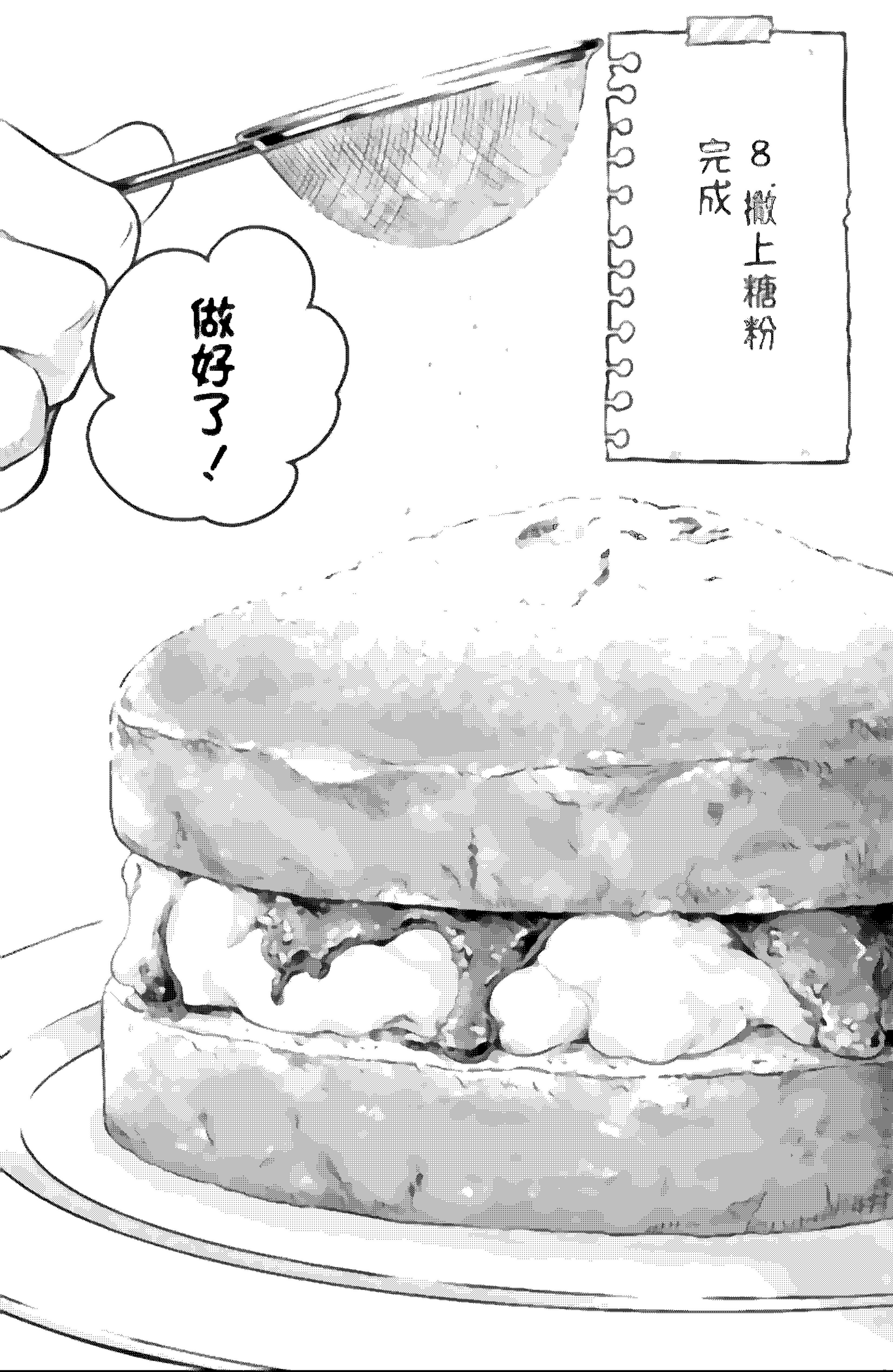


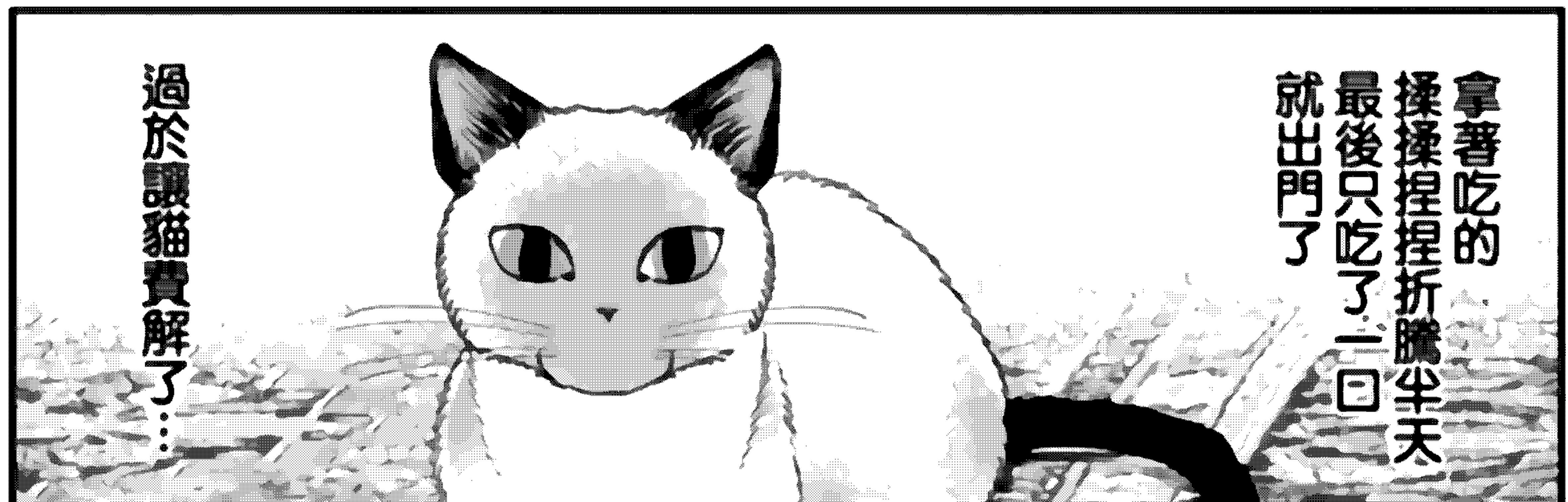
5

6. 把麵糊倒入模具

放入已預熱至180度的烤箱  
烘烤約30分鐘



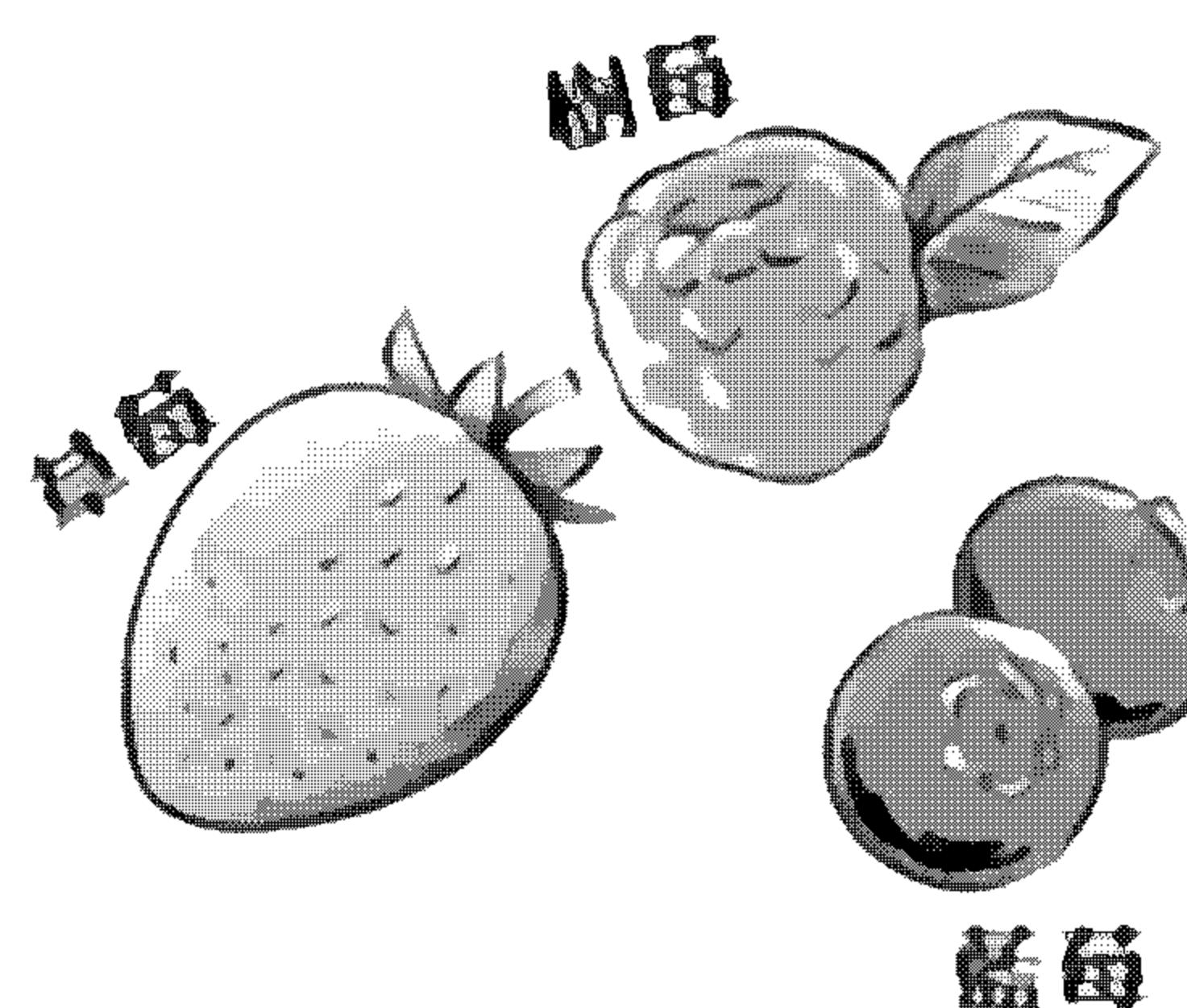




# 維多利亞海綿蛋糕的做法

## 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。
3. 加入一小撮食鹽。
4. 慢慢倒入打散的蛋液並不斷攪拌。
5. 慢慢加入已經過篩的低筋麵粉  
和發酵粉
6. 用刮刀快速攪拌。
7. 將4倒入模具中，放入已預熱至 $180^{\circ}$ 的烤箱30分鐘烤至蓬鬆。
8. 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。
9. 在正中間抹上厚厚的果醬  
和奶油，做成三明治結構。
10. 在表面撒上糖粉就完成了！





# 猫吃组 名单页

猫吃了  
那个蘑菇

↑↑↑↑↑↑



一年更一话还是勤快

美工 小姨妈

嵌字 蚊子

翻译 阿喵

图源 老子绝欧 + 7 了！

组长 本大爷