# 千层蛋糕

## 材料准备

1、饼皮部分：鸡蛋3个、牛奶250g、低筋面粉50g、糖粉25g、玉米淀粉30g、无盐黄油10g

2、夹心部分：淡奶油400g、糖粉20g

## 制作步骤

①无盐黄油隔水融化

②混合牛奶和所有粉类，低筋面粉、糖粉、玉米淀粉全部过筛，倒入牛奶中用打蛋器混合均匀

③打散的鸡蛋加入面糊，搅拌均匀后过筛

④乳化黄油后混合面糊，一部分面糊倒入黄油乳化（用打蛋器混合均匀）再倒回面糊，如搅拌时出现大气泡，需静置10-30min直至泡泡消失

⑤小火煎饼皮

⑥饼皮冷藏30min

⑦做好后冰箱冷藏30分钟定形