# 原味戚风纸杯蛋糕

## 材料准备

## 鸡蛋 5个、细砂糖 25克（加入到蛋黄）、玉米油 40克（其他食用油也可以）、纯牛奶 40克（水替代也行）、低筋面粉 85克、细砂糖 50克（加入到蛋白）

## 制作步骤

①分蛋，蛋黄加25g糖、40g玉米油/大豆油/花生油/橄榄油/色拉油、40g纯牛奶搅拌均匀，然后加入过筛的低筋面粉搅拌均匀

②蛋白加50g糖打发(分三次加入)至硬性发泡，将蛋白霜加入蛋黄糊翻拌均匀，再将混合糊倒回蛋白糊中翻拌均匀

③烤箱预热，上下火150℃，预热5min

④混合面糊用裱花袋裱入纸杯中8分满，放入烤箱中层，150℃50min（或者前25min130℃，后25min150℃）