

海綿蛋糕 (Sponge Cake)

材料：

雞蛋	2 隻
糖粉	50 克
麵粉	50 克
雲尼拿香油	½茶匙
溫水	1 湯匙

蛋糕面裝飾：

糖霜 (Icing sugar)	1 湯匙
車厘子	4½粒

製法：

1. 預熱焗爐至 4 度 (180°C)，預備餅盆。
2. 把蛋與糖粉攪打至濃稠。
3. 將麵粉均勻地篩入。
4. 用金屬匙輕輕拌入麵粉。
5. 加入溫水及雲尼拿香油，拌勻。
6. 把麵糊倒入餅盆內，立即放入焗爐約 20 分鐘。
7. 焗好後，將蛋糕放在涼餅架上冷卻。
8. 灑上糖霜及用車厘子作裝飾。