

巧克力海綿餅

材料	重量(克)
A.	
(1) 全蛋	425
(2) 細砂糖	320
B.	
(3) 高筋麵粉	105
(4) 可可粉	105
C. SP 起泡粉	42
D. 低筋麵粉	215
<ol style="list-style-type: none">1. A 項材料打發至比重為 0.5。2. 加入 B 項材料及 C 項材料打至比重約 0.3 (3 秒滴下一滴)。3. 加入過篩的低筋麵粉用手拌勻，即可裝入擠花袋。4. 擠成圓餅狀 (直徑約 7 公分)，表面灑上糖粉。5. 烤焙 230°C/150°C 約 10 分鐘。	