

麥芬蛋糕(約 20 個)

材料	重量(克)
奶油	188
酥油	188
糖粉	375
蛋	375
蘭姆酒	5
低筋麵粉	375
泡打粉	4
葡萄乾	75

1. 奶油、酥油混合拌打均勻，加入糖粉繼續拌打變白。
2. 全蛋分 3 次拌打均勻，加入蘭姆酒。
3. 加入葡萄乾。
4. 低粉加泡打粉過篩加入拌勻。
5. 充填八分滿。
6. 烘烤 180/150°C，約 15 分鐘，冷卻。