

# 甘筍蛋糕



**BOSCH**

Invented for life

# 甘筍蛋糕



## 材料:

300克 甘筍

1顆 有機檸檬

6個 雞蛋

300克 紅糖

2湯匙 櫻桃白蘭地

200克 榛果粉

150克 麵粉

少量糖霜 (撒在蛋糕用)

## 步驟:

在焗盤底部鋪上烘焙紙。

清洗甘筍並磨碎。用熱水洗淨檸檬並擦乾。刨下檸檬皮，擠出2茶匙檸檬汁。

將雞蛋分開。將蛋黃和一半的紅糖打發至泡沫狀。加入檸檬皮和櫻桃白蘭地。將甘筍、榛果粉、麵粉和蛋黃混合物混合在一起。

1. 將蛋白打至硬性發泡，加入剩餘的紅糖，繼續打約5分鐘。加入檸檬汁，輕輕將打發的蛋白霜拌入甘筍混合物中。
2. 將麵糊倒入焗盤中，按照指示烘烤。
3. 將冷卻的蛋糕撒上糖霜。

### 提示:

您也可以將蛋糕塗上檸檬和糖衣，並用小甘筍作裝飾。

## 設定程序:

在菜單中選擇"烘焙感應器"，"蛋糕模內的蛋糕"，蒸焗爐將會自動偵測及調節焗製過程，從現在開始一切都是自動的。當蛋糕焗好時，蒸焗爐會通過HomeConnect手機應用程式通知你並自動關閉。

PerfectBake + 新升級自動烘焙程式



**BOSCH**

Invented for life