

## 維多利亞蛋糕



### 材料

牛油 194 克  
糖 194 克  
蛋 3 隻  
自發粉 194 克  
泡打粉 1 茶匙  
鹽 少許  
奶 1~2 茶匙  
雲呢拿油 少許

### 做法

1. 牛油加糖打至鬆軟光滑；
2. 分 3-4 次逐少加入蛋打勻；
3. 將自發粉，泡打粉、鹽混合，篩入蛋糕糊拌勻；
4. 加入奶及雲呢拿油拌勻；
5. 平均分成 2 份倒入蛋糕模；
6. 放入已預熱的空氣炸鍋，按「自選菜單」以 180°C 焗 24 分鐘；
7. 放涼後按個人口味加入水果及忌廉。

關聯產品：PCR1510 旋轉空氣炸鍋

PCR1500 3D 旋轉空氣炸鍋