

“‘烘’享甜蜜·‘焙’感幸福” 残疾人纸杯蛋糕制作活动

河上镇党群服务中心、河上镇社会工作站、慈善义工河上中队、
河上镇社会组织服务中心、河上镇凤凰坞残疾人文体示范点

2024年4月26日



纸杯蛋糕制作教程

以 6 只鸡蛋为准

- 1、蛋清蛋黄分离，分别放入**无油无水**的两个盆中；
- 2、加入 **70 克水/牛奶、65 克油**，搅拌至乳白色；
- 3、加入 **70 克低筋面粉**，搅拌均匀；
- 4、加入蛋黄，搅拌成糊状；
- 5、蛋清内**分次加入 70 克白糖**，打蛋器打发至**倒三角状**
- 6、蛋清打发好后，先将 1/3 蛋清拌入蛋黄内切拌均匀，再将蛋黄全部倒入蛋清内**切拌**；
- 7、切拌均匀后，装入纸杯（**用牙签搅出气泡**）
- 8、烤箱上火 180 度，下火 170 度，25 分钟，烤完立即震几下，防止塌陷