

芋頭蛋糕

張芸美

2 杯麵粉.

1/2 茶匙鹽 (食指. 拇指 - 夾即夠)

2 tea spoon baking powder

1 1/2 tea spoon baking Soda

3/4 杯油.

1 杯糖.

6 個蛋.

1 ~ 1 1/4 杯牛奶或不甜豆漿.

Sift + ①

+ ②

大約 3~4 杯芋頭. (芋頭要先切成小長塊蒸熟.)

蒸時內鍋要加些水, 芋頭才會軟熟. 芋頭要放涼或濕

Nuts 2-3 杯 (至少 2 杯.)

不要熱 & 濕的就加入.

Bake 350° - 40~50 分鐘.

比通常用 15 分鐘 370~375° 烤, 再換成 350°. 烤到
手戳插入不黏糊即了.

① Sift + ② 料先混均勻 (用手打即可). 很好打.

有一是稀 & 的會流滴下來.

再加入 ③. 混一混. 即了. 烤了. 這個 Recipe 沒有人
失敗過. 😊

P.S. 同樣的食譜. 也可烤成紅蘿蔔蛋糕, 把芋頭換成紅蘿蔔.
把牛奶換成原汁 (不加糖) 的鳳梨缶頭. 150g. 左右連鳳梨
加汁. 全下去啦. 記住要買切碎的缶頭. 又便宜. 又好用.
紅蘿蔔不用煮熟. 只要子 & 一或細絲即了. 2-3 cups.