

### 焗焦糖牛油海綿蛋糕



#### 材料：

1. 牛油溶液75毫升
2. 淡奶75毫升
3. 雞蛋1隻
4. 自發粉150克
5. 砂糖60克
6. 幼鹽1小撮

#### 焦糖材料：

1. 砂糖150克
2. 清水160毫升

#### 製作方法

1. 預備一個厚底的長柄小鍋，注入約50毫升的清水後放入150克砂糖，開啟 Panasonic IH 電磁爐的電源並以中高火6度加熱至糖溶解，待糖漿煮至深咖啡色即熄火，慢慢注入其餘清水拌勻（小心有熱糖漿飛濺），待冷卻後取出約150毫升的焦糖漿。
2. 把焦糖漿放入大碗內，再放入淡奶、牛油溶液及雞蛋一同拌勻備用。
3. 另將自發粉、砂糖及幼鹽等篩勻放大碗內，拌勻後在中間挖一穴，將已混合的焦糖漿加入，以膠抹刀攪拌至蛋糕漿均勻。
4. 在Panasonic IH磁應西施煲的「銅鑽5層鍋」內，掃上適量牛油。
5. 蛋糕漿倒入「銅鑽5層鍋」中，關上煲蓋後在「食譜選擇」中選取「蛋糕」，將時間設定為40分鐘完成，再按「開始」，直至完成為止。
6. 將蛋糕從「銅鑽5層鍋」取出，即可享用。

