

# 蜜糖薑蛋糕

## 材料：

牛油 100克(4安士)	梳打粉 1茶匙
金黃色糖漿 100克(4安士)	鹽 適量
黑糖蜜 100克(4安士)	牛奶 150毫升
黃糖 75克(3安士)	雞蛋(打勻) 2隻
自發粉 100克(4安士)	
低筋麵粉 100克(4安士)	
混合香辛料 1茶匙	
薑泥 2茶匙	

## 製作方法：

1. 將牛油、金黃色糖漿、黑糖蜜及黃糖放進碗內。
2. 用微波爐專用保鮮紙將碗蓋上。
3. 選擇「微波」烹調，以1000瓦火力烹調1至2分鐘，至碗內材料完全溶化後再拌勻。
4. 將低筋麵粉、自發粉、混合香辛料、梳打粉、薑泥及鹽放進碗內。
5. 加入黑糖蜜後攪勻。
6. 再加入牛奶及蛋液拌勻。
7. 將混合料倒進蛋糕模內。
8. 將蛋糕模放進烤焗微波爐，選擇「微波」烹調，以600瓦火力烹調8至9分鐘。