

Cup Cakes & Frosting Recipe (Dairy-Free)

杯子蛋糕
40個蛋糕



NutteleX 烘焙系列從冰箱中取出後，無需室溫軟化，很容易打發成奶油狀。它的味道比黃油更溫和，質地更細膩、更均勻。對於乳糖不耐症的患者來說，這是一個不錯的選擇。此外, NutteleX烘焙系列能做出口感濕潤又有彈性的烘焙食品也是其魅力之一。

食材

- 300克普通麵粉
- 2 1/2茶匙泡打粉
- 1/2 茶匙細鹽
- 130 克 NutteleX黃油
- 250毫升杏仁奶
- 4 x 60克雞蛋
- 350克細砂糖
- 3 茶匙香草精

做法

1. 將烤箱預熱至180°C（風扇160°C）
2. 在標準鬆餅盤上鋪上杯子蛋糕襯墊。
3. 將麵粉、泡打粉和鹽篩入大碗中。
4. 將 NutteleX 黃油和植物奶放入平底鍋中，輕輕加熱以融化 NutteleX。放在一旁備用。
5. 使用桌上型電動攪拌器，以速度 6 攪拌雞蛋 30 秒。分數次逐漸添加糖，邊打邊倒入，加入所有糖後，以速度 8 再攪拌 6 分鐘，或直到體積增加三倍。
6. 在雞蛋混合物的表面加入 1/3 的麵粉混合物，然後以速度 1 攪拌 5 秒。用剩餘的麵粉重複此過程。
7. 將香草加入溫熱的植物奶中，並在大攪拌碗中混合。加入1/2雞蛋糊。使用攪拌器附件攪拌至光滑。
8. 加入剩餘的蛋糊，攪拌至完全混合。麵糊現在應該光滑且可傾倒。
9. 在杯子蛋糕內襯中加入 29 克麵糊或至 2/3 滿，頂部平坦。烤20分鐘。