

9.06 大廚師 -藍莓 Cupcakes(12 個)

材料：

麵粉 2 1/2 杯

雞蛋 2 顆

發粉 1T

糖 3/4 杯

蘇打粉 1/2 t

油 1/2 杯

鹽 1/2t

柳橙 1 個(皮磨屑+橙汁)

酸奶 sourcream 1 杯

藍莓 1.5-2 杯

餅面：

糖 1/2 杯

麵粉 3T

肉桂粉 1/2T

無鹽奶油 2T

做法：

- 焗爐開 400F 度
- 將餅面 料用手指搓成粉末狀備用
- 將蛋打勻, 加入糖, 油, 橙皮, 橙汁, 酸奶拌勻, 然後加入粉類材料(過帥)攪勻
- 最後加入藍莓并輕輕攪勻
- 杯子蛋糕烤模放紙模, 將粉團倒入, 再用小茶匙 加餅面材料於蛋糕面上。
- 放入焗爐焗二十分鐘。拿出放網架上待涼透

EXTRA：珍珠奶茶

水是珍珠 10 倍 煮滾(要攪動)改小火煮半小時 熄火悶 40 分鐘 倒出沖冷水再濾乾