

馬拉糕

材料：自發粉 120 克
吉士粉 30
雞蛋 3 隻
黃糖/紅糖 135 克
牛油溶液 45 克
牛奶 75 克

製法： (1) 溶牛油
(2) 將蛋及糖打起至輕身
(3) 分三次篩入自發粉及吉士粉，慢慢拌勻
(4) 加入奶、牛油攪勻
(5) 放混合物於器皿中，隔水大火蒸 30 至 40 分鐘。