

瑞士卷

材料：

100g 糖粉 caster sugar

75g 自發粉 self raising flour

4 隻蛋 eggs

25g 牛油

如需可可味：把 2 湯匙的可可粉化 2 湯匙自發粉；只需 70g 自發粉

牛油紙 2 張

糖粉 15g

淡忌廉 125ml

芒果 1 個

做法：

- 1) 預熱焗爐到攝氏 200 度
- 2) 把牛油紙和盤子刷上菜油
- 3) 把糖跟蛋放入一個容量較大的盆中，用打蛋器把混合物打起
(當拿打蛋器，在畫上八字時，八字可以在混合物上停留 3 秒鐘即可)
- 4) 把自發粉(跟可可粉)篩上混合物上，再輕輕地拌進混合物中
- 5) 拌進溶掉的牛油
- 6) 把混合物倒上盤子上，放入焗爐約 10-12 分鐘
- 7) 當瑞士卷在烘焙時，把糖粉灑上新的一張牛油紙上
- 8) 把淡忌廉打起到硬身，以便後用
- 9) 把芒果切薄片

(在瑞士卷烘焙完畢，瑞士卷應有彈性，當用手指輕輕按下時，瑞士卷應會反彈回原狀)

- 10) 當瑞士卷烘焙完畢時，把在瑞士卷反上灑上糖粉的牛油紙上，立即卷起，等待冷卻
- 11) 當瑞士卷完成冷卻後，小心地把它卷開，搽上淡忌廉
- 12) 放上芒果，在把瑞士卷卷回原狀
- 13) 切去瑞士卷的頭和尾便完成