

10分钟就学会 如何用电饭煲做蛋糕

<p> 电视上、网络上介绍做蛋糕的可不少，可是这些配方和做法都有一个必要的前提就是家里必须有一个烤箱，可是，烤箱也有烤箱麻烦的地方，空间、能耗，所以并不是所有家庭都是有烤箱的，那今天人气美食就教大家一种不用烤箱做蛋糕的小妙招，究竟用电饭煲怎么做蛋糕，快和人气美食一起去看看吧。原料：100g低筋面粉、150g牛奶、4-5g酵母粉、4个鸡蛋、可可粉适量 作法：先将先将鸡蛋的蛋清、蛋黄分开，将4个蛋清单独放入容器中与面粉一起搅拌，这里为什么只用蛋清打发呢，这其中主要是因为蛋黄里有软磷脂会影响面粉发泡，所以打发时仅单单取蛋清和面粉混合打发。打完蛋清后就可以打蛋黄了，这里教大家的一个打蛋黄的小技巧，就是必须顺着同一方向来打，虽然有点累，但是打出的蛋黄不会起泡，也不会有蛋筋残留，所以留点汗也是值得的。蛋黄打到一定程度的时候再可以加入30g的糖粉，这里人气美食提醒大家，加糖时最好一边打一边加，这样糖在蛋黄中溶解的更充分。若是家里没有也可以用食用糖来代替味道也是一样的。蛋黄打到有泡沫的时候加入调配好的面粉，打到成糊状的时候就可以了。蛋黄打好后，再加入一些牛奶，配比大约是4个鸡蛋加一杯牛奶，再加入一些可可粉一起打发，而可可粉可以根据个人口味来调配，当打到里面没有颗粒状的固体时，就可以将已经打好发泡的蛋清倒入，再一次的打匀，最终打到颜色均匀就算大功告成了！打完原料，那蛋糕即可入电饭锅制作了，人气美食在这里给大家推荐一个电饭锅制作蛋糕的小诀窍，就是在锅壁的四周均匀地涂上一层黄油，这样可以防止蛋糕盒锅壁粘连，涂完油后，即可加入已经调好的料，将电饭锅调到煮饭档，再用湿毛巾把煮饭口堵住，让热气不会逃逸出来，等蛋糕煮熟后，不开盖再闷20分钟即可。最后将蛋糕取出，浇上些许奶油，再放些水果片做点缀，一道简单美味的自制蛋糕就大功告成了。</p><p></p><p><a href = "/pdf/11018-10分钟就学会 如何用电

饭煲做蛋糕.pdf" rel="alternate" download="11018-10分钟就学会
如何用电饭煲做蛋糕.pdf" target="_blank">下载本文pdf文件</
p>