

## 蒸檸檬蛋糕 – Steam Lemon Cake

### 材料 Ingredients

自發粉	140 克	Self-rising flour	140 g
吉士粉	15 克	Custard Powder	15 g
蛋	4 隻	Eggs	4 pcs
糖	150 克	Sugar	150 g
橄欖油	45 克	Olive oil	45 g
檸檬茸	½ 茶匙	Lemon rind	½ tsp
糖霜	1 杯	Icing sugar	1 cup
檸檬汁	3 – 5 茶匙	Lemon juice	3 – 5 tsp

### 步驟 Directions

1. 自發粉、吉士粉、檸檬茸拌勻。
  2. 用打蛋器將蛋、糖打至厚忌廉狀。
  3. 將自發粉混合物分三次加入蛋混合物內、輕手拌勻、再加入橄欖油拌勻。
  4. 將材料倒入已塗上油的糕盆內。
  5. 放入蒸籠內、用大火蒸約 30 分鐘。待冷。
  6. 糖霜、檸檬汁拌勻、倒在蛋糕面上。
- 
1. Combine flour, custard powder and lemon rind in a mixing bowl.
  2. Beat eggs and sugar until thicken about 5 minutes
  3. Gradually add in flour mixture (3 times) and gently fold with egg mixture until well.
  4. Pour into greased cake pan
  5. Place in steamer under high heat and steam for 30 minutes. Let cool completely.
  6. Mix icing sugar and lemon juice until well combine, pour over cake and serve.