

玉米優格蛋糕

這是一種法式鹹蛋糕，可當正餐享用。

玉米的清甜非常可口，最後撒上黑胡椒成為亮點。

餡料除了玉米之外，也可使用洋蔥、櫛瓜，

若加入培根、香腸等，就更有分量了。



材料 (18cm的磅蛋糕模具1個分量)

低筋麵粉 … 120g

泡打粉 … 1小匙

起司粉 … 30g

鹽 … 1/2小匙

原味優格 … 60g

太白芝麻油（或米糠油）… 2大匙

特級初榨橄欖油 … 1大匙

玉米 … 1小根（淨重100g）

鹽、粗粒黑胡椒 … 各少許

起司絲 … 30g

蛋 … 2個

← 增加材料



事前準備

- 在模具中鋪上烘焙紙（P.11）。
- 用菜刀將玉米粒削下來。
- 烤箱預熱至190°C。

作法

- 碗中放入低筋麵粉和泡打粉、起司粉、鹽，用打蛋器攪拌。
- 於另一個碗中打蛋，打散後放入優格，再加入芝麻油和橄欖油，攪拌。
← 步驟修正
- 將 2 一點一點放入 1 中，過程中邊攪拌，直到沒有粉狀物為止。
- 將玉米放入 3 中（保留1~2大匙），撒上鹽、胡椒，攪拌。
- 倒入模具中，撒上剩餘的玉米，再撒上鹽、胡椒。
- 放入180°C的烤箱中烤15分鐘。取出，撒上起司絲（a），再繼續烤25分鐘。大致散熱後脫模，放涼。

MEMO

- 如果沒有新鮮的玉米，也可使用玉米罐頭或冷凍玉米。
- 將部分芝麻油換成橄欖油，是為了增添香氣。但也可以全部使用同種油。

