

## 巴斯克起司蛋糕

### 食材

安佳鮮奶油乳酪	250g
安佳鮮奶油	170g
細砂糖	6-8g
雞蛋	2顆
蛋黃	1顆
低筋麵粉	6g

### 作法

1. 奶油乳酪室溫靜置約10分鐘軟化，再加入砂糖，並打至滑順無砂糖顆粒狀態。
2. 加入蛋黃，攪拌均勻後，再加入全蛋拌勻。
3. 加入鮮奶油，攪拌均勻。
4. 加入過篩的麵粉，攪拌均勻。
5. 烤模用烘焙紙鋪好底，並將蛋糕糊倒入烤模內，輕敲去除表面氣泡。
6. 烤箱烤溫220度，烘烤15分鐘，再轉210度繼續烘烤15-20分鐘，表面烤至深黃色即可。
7. 出爐後放涼，冷藏8小時之後再脫模，即可享用。