

# 咖啡香蕉翻轉蛋糕

光是在楓糖漿中加一點點咖啡，不但香氣倍增，滋味也更深邃。

香蕉的黏稠與麵團的濕潤合為一體，口感怡人。

○ 直徑15×高5.5cm的圓型模型1模份

事前準備

楓糖漿 —— 50g  
 即溶咖啡粉 —— 1小匙  
 香蕉 —— 1根  
 蛋 —— 1顆  
 細砂糖 —— 60g  
 植物油 —— 70g  
 原味優格 —— 30g  
 牛奶 —— 30g

A 威士忌 —— 1大匙  
 低筋麵粉 —— 90g  
 泡打粉 —— 1小匙  
 椰子粉 —— 20g

威士忌 —— 1大匙

A 低筋麵粉 —— 90g  
 泡打粉 —— 1小匙

- 蛋恢復常溫。
- 將A混合好，過篩。
- 香蕉切成3mm厚的圓片。
- 模型底面及側面均塗上植物油。
- 烤箱預熱至180°C。

- 1 耐熱容器中放入楓糖漿和即溶咖啡粉攪拌，用微波爐加熱20秒溶化。
- 2 香蕉排於模型底部，淋上一圈的1。
- 3 調理盆中放入蛋，用打蛋器打散，放入砂糖攪拌。分5~6次放入植物油，每一次都確實拌勻。再依序放入優格、牛奶、威士忌攪拌。
- 4 將A整個放進3中，從中間往外打圈地攪拌到幾乎看不見粉粒後，放入椰子粉，改拿橡皮刮刀攪拌均勻a。
- 5 將4倒入2中，表面抹平，放入180°C的烤箱烘烤30分鐘。連同模型放在涼架上散熱。
- 6 散熱到可用手觸碰模型的程度後，用奶油刀插進模型與蛋糕之間b，這樣比較容易脫模。蓋上盤子翻面。

