

牛油芝士蛋糕

Bolo de manteiga com queijo Butter cheesecake

材料

牛油 (室溫軟化)	450克
忌廉芝士1塊 (室溫軟化)	250克
幼砂糖	2 1/4杯
雞蛋	10隻
麵粉 (篩勻)	3杯
發粉	3茶匙

製作方法

1. 用攪拌機快速打勻牛油及忌廉芝士。
2. 將糖逐少加入牛油內，邊加邊攪，直至糖溶。
3. 將蛋逐隻加入，攪拌直至不見蛋液為止。
4. 逐少加入篩勻的麵粉及發粉，改用慢速攪至完全混合為止。
5. 器皿抹上油後，將(4)倒入。
6. 預熱焗爐至325°F或160°C，焗1小時即成。

Ingredientes

Manteiga (amolecida à temperatura ambiente)	450g
Queijo creme (idem)	250g
Açúcar em pó	2 1/4 xícaras
Ovos	10
Farinha (peneirada)	3 xícaras
Fermento em pó	3 colheres de chá

Modo de confecção

1. Misturar bem a manteiga e o queijo creme com a batedeira em alta velocidade.
2. Adicionar pouco a pouco o açúcar na mistura de manteiga até estar dissolvido.
3. Adicionar os ovos um de cada vez até se dissolverem na mistura.
4. Adicionar pouco a pouco a farinha peneirada e o fermento à mistura. Utilizar a velocidade baixa para misturar tudo muito bem.
5. Colocar a massa numa assadeira untada.
6. Assar em forno pré-aquecido a 325°F ou 160°C durante 1 hora.



Ingredients

Butter (softened at room temperature)	450g
Cream cheese (ditto)	250g
Castor sugar	2 1/4 cups
Eggs	10
Flour (sifted)	3 cups
Baking powder	3 teaspoons

Directions

1. Mix the butter and cream cheese well with an electric mixer on high speed.
2. Add sugar into the butter mixture bit by bit and mix constantly, until the sugar blends with the butter.
3. Add eggs one at a time into the mixture while mixing until well blended.
4. Add the sifted flour and baking powder into the mixture bit by bit. Use low speed to blend everything well.
5. Put the batter into a greased baking tin.
6. Bake in a preheated oven of 325°F or 160°C for 1 hour.