



## 蓝莓核桃马芬

份额：12只

准备时间：50分钟

配料：

1包蓝莓干

1包手剥核桃

1 1/2杯通用面粉

3/4杯砂糖

1/2茶匙盐

2茶匙发酵粉

1/3杯蔬菜油

1个鸡蛋

1/3杯牛奶

制作方法：将烤箱预热到200度。在一个碗中，将面粉、糖、盐和发酵粉拌匀均匀。在另一个碗中，用木勺混合油、鸡蛋、牛奶，之后将混合物添加到面粉混合物中。再加入蓝莓和手剥核桃。

在蛋糕模具上抹上黄油（您也可以在模具中放入薄膜或烘焙专用纸）。将混合物倒入模具，撒上面包屑。放入烤箱烤制20至25分钟。