



親子活動：電飯煲朱古力蛋糕

透過親子烹飪活動，和孩子一起創造出幸福親子時間吧！

*活動內容煮食部分，請務必在成人在場指導下進行，並嚴格規範兒童與火源、熱水之安全距離。

(一) 基本材料

1. 雞蛋-----3 隻
2. 低筋麵粉-----70g
3. 糖-----40g
4. 朱古力粉-----15g
5. 菜油-----20g
6. 牛奶-----20g



(二) 基本步驟

1. 把牛奶和菜油混合，攪拌至完全融化，備用。
2. 把低筋麵粉和朱古力粉完全拌，備用。
3. 將 3 隻雞蛋用打蛋器打至起泡，分 2 次加入糖。
4. 將混合物打至蛋糊狀態（蛋糊呈奶白色及變稠）。
5. 分 2 次篩入已混合的低筋麵粉和朱古力粉，輕輕伴。
6. 再加入牛奶和菜油混合物，再輕輕伴。
7. 最後將麵糊輕輕倒入電飯煲內鍋，啟動白米飯模式煮 30-40 分鐘後完成。

(三) Tips :

1. 完成後，可插入竹籤檢查是否蛋糕熟透：若無粉漿黏著便完成，否則再關蓋焗 5-15 分鐘。
2. 可用熱水座溶的朱古力醬或煉奶，或者不同的水果裝飾蛋糕。

(四) 活動內容及程度

	量度材料的份量	混合材料	用打蛋器混合蛋糊	將麵糊輕輕倒入電飯煲內鍋	檢查是否熟透	計劃配料
幼兒	😊	😊		😊	😊	😊
小一至小三	😊	😊	😊	😊	😊	😊
小三至小六	😊	😊	😊	😊	😊	😊

(可因應兒童的能力調整)

食譜來源：懶人包太太 MrsLazy.Kitchen 網頁

(五) 對應之校本主題：

Social Intelligence. 社交智慧 Curiosity. 好奇創新