

爱心巧克力蛋糕的制作过程

1. 准备材料：巧克力蛋糕粉 580g、纯净水 180ml、橄榄油 60ml、鸡蛋 3 只。
2. 将上述材料依次倒入大碗，并用筷子或搅拌器搅拌均匀。
3. 倒入烘焙器内槽。（我利用家里的面包机烘烤）
4. 烘焙 1 小时出炉。（注意不同机器有不同的时间要求）
5. 戴上手套、取出内槽倒扣，香喷喷的巧克力蛋糕就在眼前了。
6. 切片装盘。（等冷却再入盒以防水汽残留）

