

椰汁紅豆糕

材料：

- 紅豆 2 安士
- 水 2^{1/2} 杯
- 大菜 10 克 (30 克=1 兩)
- 粟粉 2 安士
- 椰汁 1 大罐
- 冰糖 6 安士
- 淡奶 1 小罐

做法：



1. 紅豆用水煲熟，取出隔水待用



2. 粟粉用 1/2 杯水拌勻成稀漿



3. 大菜放入冰糖加水 2 杯略浸，然後煮溶



4. 拌入粟粉漿



5. 倒入椰汁、淡奶及紅豆拌勻，熄火



6. 倒入器皿入，待涼，放入雪櫃，待凝固即成。