



椰汁馬豆糕



- 1) 材料: 大菜 1/2 安士,
粟粉 4 安士,
鮮奶 1 杯,
水共 3 杯,
椰汁 2 杯,
糖 1 杯,
馬豆 3 安士



- 2) 馬豆用清水煮熟，格水待用



3) 粟粉先用水 1 杯浸透, 另外, 熱水 2 杯加入沙糖 1 杯, 大菜, 慢火煮溶, 加入粟粉水, 慢火煮至微滾, 加入鮮奶 1 杯



4) 材料 3 再加入加入椰汁 2 杯, (全數液體共 6 杯)



5) 用木器皿餡起粉料液體以測試濃度, 可以慢慢溜下能成水柱狀如圖所現, 濃度大致合適



6) 加入馬豆, 攪勻, 入已搽油放入糕模中, 大火蒸半小時, 離火放涼, 放入雪櫃雪凍便可供食。如入大糕盆, 可以用刀切件供食