

年糕

材料:

糯米粉	200 克
澄麵	100 克
片糖	330 克
水	650 毫升(400+150)
粟米油	1 湯匙

做法:

- 1) 糯米粉及澄麵篩勻，加入 400 毫升水拌勻成為麵漿備用。
- 2) 煮滾剩餘水份，轉慢火煮片糖至溶， 熄火，將麵漿加入不停攪拌，以免起粉粒。
- 3) 慢火煮麵漿至糊狀，加入粟米油拌勻，倒入已掃油糕盆內，用錫紙蓋着糕盆，大火蒸 1 小時 15 分鐘即成。

提示: 如做椰汁年糕，水的份量換成椰汁 400 毫升+水 150 毫升