

椰汁西米紅豆糕

譚鄭瑛玲著

材料：椰汁	1 杯
西米	1 杯，浸約 5 小時
紅豆	1 杯，浸約 4 小時
糖	1.1/4 杯
純魚膠粉	1 湯匙
澄麵粉	2 湯匙
粟粉	2 Tbsp
牛油	1 安士

- 做法：1 將紅豆放入 2 杯水中，煮至稔透，至收乾水。
- 2 將西米放入 2 杯水中，煮至透明，加入糖及魚膠粉，拌勻。
- 3 用半杯水開澄麵粉及粟粉成粉水，注入煲中，加入紅豆，西米，邊煮邊攪，最後拌入椰汁，牛油，攪勻成糊狀。
- 4 將粉糊傾入一個方形盒中，蓋好，放置雪櫃內，冷藏至凝固，切件供食。