

迷你鴛鴦年糕製作班

椰汁年糕

材料：

椰汁一大罐
糯米粉 一斤
粘米粉 150g
砂糖 一斤
水 兩碗

製法:

1. 2 兩碗水煮溶砂糖後攤凍。
2. 將椰汁、糯米粉、粘米粉加入 2 碗攤凍糖水，拌成粉漿，放入糕盆隔水蒸 40 分鐘。

(筷子試無粉漿,即蒸熟)

蔗糖年糕

材料：

蔗糖一斤
糯米粉一斤
粘米粉 150g
水 四碗

製法:

1. 一斤糖加入四碗水，煮成糖水。
2. 攤凍糖水後倒入糯米粉和粘米粉，攪成粉漿，放入糕盆，隔水蒸蒸 40 分鐘。

(竹簽或筷子試探無白色粉漿,即蒸熟)

桂花糕

馬蹄粉 一盒(約 500g)

糖 一斤

桂花 兩錢半

水 十一碗

製法:

1. 500g 馬蹄粉，用五碗水開溶，隔渣。
2. 6 碗水煮滾，落糖和桂花。糖溶之後加入已開好的馬蹄粉漿落糖水裏，煮成糊狀，放入糕盆，隔水蒸半小時。