

西米紅豆糕

譚鄭瑛玲著

材料：中粒西米	1.1/2 量杯
水	2 量杯
白糖	1 量杯
椰粉	1/2 量杯
泰國茨粉	1/4 量杯
油	1 湯匙
天津紅豆(煮稔)	1.1/2 量杯
椰汁	1/2 量杯
幼椰茸	1/2 量杯(灑面用)

- 做法：1. 用大碗盛水，加入西米，浸約 4 小時，然後加入白糖，椰粉，茨粉，油，拌勻，再加入煮稔紅豆，椰汁，攪勻成粉糊，傾入一個掃過油之 8x10 吋蒸糕盆內。
2. 燒滾一鍋水，放上蒸糕盆，蓋好，蒸約 35 分鐘至熟透及西米呈透明狀，灑上椰茸，待至冷卻凝固，切件供食。