

## 千層芝麻糕

譚鄭瑛玲著

材料：黑芝麻粉	4 安士
粘米粉	1 量杯
馬蹄粉	1/2 量杯
糖	2/3 量杯
油	2 湯匙
水	2.1/2 量杯

- 做法：1. 混合三種粉，加水 1 量杯，攪勻成粉漿。
2. 將糖加入 1.1/2 量杯水中，煮溶成糖水，傾入粉漿中，加入油，攪勻成粉糊。
3. 煮滾一鑊水，放入蒸架，再放一平底盆在蒸架上，掃一層油。
4. 撈四份一粉糊入盆中，蓋好，蒸約三分鐘。重覆三次至粉糊撈完蒸熟。