

蔗糖羌汁年糕

譚鄭瑛玲著

| | |
|-----|----------|
| 老羌 | 50 克 |
| 蔗糖 | 225 克 |
| 糯米粉 | 2.1/4 量杯 |
| 汀麵粉 | 3 湯匙 |
| 油 | 2 湯匙 |
| 水 | 1.1/2 量杯 |
| 紅棗 | 1 粒 |

1. 磨老羌得汁約 3 湯匙.
2. 蔗糖加 1 杯水煮溶, 加入 1/2 杯冷水.
3. 混合糯米粉, 汀麵粉於大盆中, 加入糖水, 攪勻, 再加入油及羌汁連渣, 攪至滑.
3. 舀粉糊入蒸糕盆中, 放上紅棗, 蒸約 30 分鐘, 稍為涼卻, 即可供食.