

荔枝杞子桂花糕

材料

罐頭荔枝	15 粒切碎	(隨個人喜好加減)
罐頭荔枝水	1 杯	
桂花	2 茶匙	
杞子	2 湯匙	
荔枝汁	2 杯	
水	1 杯半	
魚膠粉 (Knox)	3 包	

做法:

- 1) 杯半水煮桂花 15 分鐘、隔去桂花、只保留一茶匙桂花放回桂花水中並加入杞子備用
- 2) 將魚膠粉加入杞子水煮溶、最後加入荔枝汁、荔枝水及荔枝肉、倒入盆中、攤凍後放入雪櫃、約 30 分鐘或半凝固時畧為攪伴、荔枝肉便不會沉底