

3/28

紅茶紅豆糕

譚鄭瑛玲著

- 材料：
- 紅茶 5 小包
 - 粘米粉 4 湯匙
 - 粟粉 3/4 量杯
 - 白糖 1 量杯
 - 羅拔臣純魚膠粉 2 湯匙
 - 預先煮稔紅豆 2 量杯
 - 淡奶 1/2 量杯
 - 牛油 1 安士
 - 清水 3 杯

- 做法：
1. 注 2.1/2 量杯水入鍋中，放入紅茶包，煮 5 分鐘，取出茶包，成紅茶湯。
 2. 用 1/2 量杯水開勻粘米粉及粟粉成為粉漿。
 3. 將白糖加入紅茶湯中，再加入純魚膠粉，拌勻，煮滾，然後把粉漿慢慢加入鍋中，不停攪動，煮至滾成稠糊，最後伴入紅豆，淡奶，牛油，煮至滾透。傾入一個 7 吋方盆內，待冷卻後，放進雪櫃，冷藏 4 小時，取出切件供食。