

大廚師:周太太
日期:Aug.16 2008

千層涼糕

材料:

1. 粘米粉 400g
2. 水 10 杯
3. 白糖 1 杯
4. 紅糖(或台灣黑糖)1 杯
5. 鋁鉑盒或烤盤 2 個-寬 10 公分 x 長 30 公分 x 深 5 公分
6. 深鍋 2 個

做法:

1. 2 只深鍋各放入 3 杯半的水煮開後,分別加入白糖和紅糖
2. 再取 2 個容器,各放入 1 杯半的水,再分別放入各 200g 的粘米粉拌勻備用
3. 待 2 個深鍋的紅,白糖水煮開後,再將做法(2)調勻的粘米粉水分別倒入,快速攪拌成米糊後離火
4. 將鋁鉑盒抹油,再逐一將米糊放入鋁鉑盒內抹平(一層白,一層紅),放入蒸籠蒸 1 小時,待涼切塊食用即可